取扱説明書・お料理のページ付

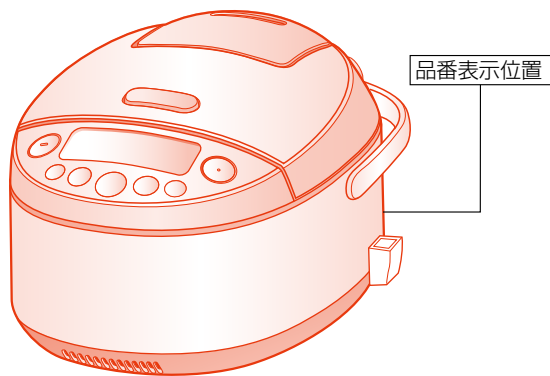
圧力IH ジャー炊飯器

一般家庭用
（業務用としては使用しないでください）

品番 ECJ-XW100
（1.0L炊き）
ECJ-XW180
（1.8L炊き）

お買上げまことにありがとうございます。

- 「保証書」を受けとっていることを必ず確認してください。
- この「取扱説明書」と添付の「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
  お読みになった後は、いつでも取り出せるところに「保証書」とともに大切に保管してください。
  特に1～4ページの「**安全上のご注意**」を必ずお読みください。

圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。

This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

取扱説明書・保証書には商品の色記号の表示を省略しています。
包装箱に表示している品番の■および（　）内の記号が色記号です。

ご愛用者登録について
下記のURLより愛用者登録及びアンケートのご記入をお願いします。
http://products.jp.sanyo.com/support/user/index.html

もくじ	ページ	

「圧力炊飯器」です

圧力式炊飯器は、炊飯中に内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険です。

- 1.2気圧の圧力で炊飯するため圧力釜と同じ、PSマークとSGマークを取得しています。

● PSマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

● SGマーク

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

● この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。

警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。	**注意**	人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

禁止 ⃠は、してはいけない「**禁止**」の内容です。	**一般的な禁止** **分解禁止** **接触禁止** **水ぬれ禁止** **ぬれ手禁止**
強制 ●は、必ず実行していただく「**強制**」の内容です。	**必ず行う** **さし込みプラグを抜く**

警 告

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると、発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。

<異常・故障例>

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがする。

※すぐにさし込みプラグを抜いて、お買上げの販売店へ点検、修理を依頼してください。

取扱説明書に記載以外の調理には、絶対に使わない

調圧孔や安全弁がふさがれて、蒸気や内容物が噴出して、やけどやけがのおそれがあります。

<使用してはいけない調理例>

- ノリ状になる「カレーやシチューのルー」などの調理
- 急激に泡の出る「重そう」などを使う調理
- 市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
- ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理
- 調圧孔をふさぐおそれのあるトマトや野菜の調理
- 調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
- 分量の増える「煮豆」などの豆類の調理
- 豆類を使った調理
- 多量の油を入れる調理

禁 止

⚠ 警　告

外ぶたはフックボタンに触れないよう、「カチッ」と音がするまで確実に閉める

圧力炊飯前にフック部、つゆ受け部、ストッパー部、内ぶたパッキンや蒸気ガイドの周囲に米つぶ、ごはんつぶや異物がないことを確認し、「カチッ」と音がするまで確実に外ぶたを閉めてください。米つぶ、ごはんつぶや異物があると外ぶたが完全に閉まらず、外ぶたが開いたり、炊飯中に外ぶたから蒸気がもれ、やけどやけがをするおそれがあります。
「カチッ」と音がしない場合は「**お手入れのしかた**」（☞ 28ページ）をご覧ください。
※ごはんつぶがかたまると、外ぶたが開かなくなることがあります。

炊飯中、やむを得ず外ぶたを開ける場合は下記に従う

炊飯中にやむを得ず外ぶたを開けるときは、切／とりけしボタンを押して、約4分間待ち、圧力表示（点滅表示）が消え、蒸気が出ないことを確認してからフックボタンを押し、外ぶたを開けてください。

※詳しくは、11ページをご覧ください。

蒸気口、蒸気ガイドに手を触れない

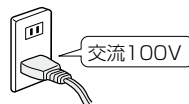
やけどをすることがあります。
特に乳幼児にはさわらせないよう、注意してください。

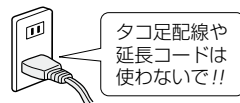
圧力炊飯中は、絶対にフックボタンを押さない
また、外ぶたを開けたり、本体を動かしたり、持ち運びしない

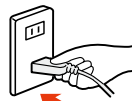
内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれがあります。
また、うまく炊けない原因となったり、外ぶたが開かなくなります。

禁　止

電源は交流100Vのコンセントを使う

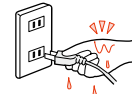
交流200V・船舶などの電源で使うと、火災・感電の原因となります。

コンセントは単独で使う

定格15A以上のコンセントを単独で使う。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

さし込みプラグは、コンセントの奥まで確実にさし込む

さし込みが不完全ですと、火災・感電・ショートの原因となります。

さし込みプラグは清潔にする

さし込みプラグは、刃および刃の取付面にごみ、ピン、ほこりが付着している場合はよく拭く。
火災の原因となります。

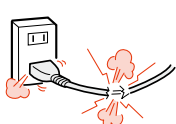
ぬれた手でさし込みプラグの抜きさしはしない

感電やけがをすることがあります。

電源コードは乱暴に扱わない

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。
また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。
電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

傷んだときは使わない

コードやさし込みプラグが傷んだとき、コードの一部やさし込みプラグが熱いとき、コードを動かすと通電したり、しなかったりするとき、コンセントのさし込みがゆるいときは、使用しない。
感電・ショート・発火の原因となります。

禁　止

⚠ 警　告

水につけたり、かけたりしない

ショート・感電のおそれがあります。
本体内部に水が入った場合は、お買上げの販売店または当社指定の「お客さまご相談窓口」にご相談ください。

子どもだけで使わせない

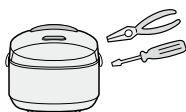
子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。

やけどやけが・感電をするおそれがあります。

禁　止

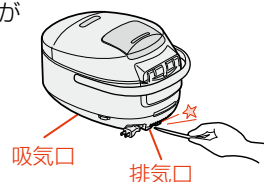
改造はしない

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり、修理をしない。

火災・感電・けがの原因となります。
修理は、お買上げの販売店または当社指定の「お客さまご相談窓口」にご相談ください。

異物を入れない

吸・排気口やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作して、けがをすることがあります。

禁　止

⚠ 注　意

心臓用ペースメーカー等をお使いの方は、本製品使用にあたって医師とよく相談する

本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。

荷重強度が不足している不安定な所では使わない

キッチン用収納棚や不安定な台など
（ふたの開閉時、重量がかかります。）

荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

禁　止

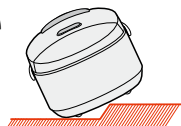
お手入れは冷めてから行なう

高温部に触れて、やけどのおそれがあります。

不安定な場所で使わない

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない。

火災の原因となります。

禁　止

壁や家具の近くで使わない

キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする。

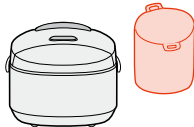
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形や故障の原因となります。

禁　止

専用内釜以外は使わない

本体内側に金属の小物やアルミ箔を入れたまま、使用しないでください。

過熱、異常動作の原因となります。

禁　止

水や火気の近くで使わない

感電や漏電の原因となります。
故障や製品の変形、変色の原因となります。

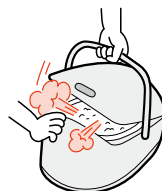
禁　止

⚠ 注　意

使用中や使用直後は、内ぶたや外ぶた内面の金属部に触れない

特に内ぶたや内釜は高温になっていますので、やけどの原因となります。

持ち運ぶときはフックボタンに触れない

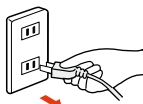
外ぶたが開いて、やけどやけがをするおそれがあります。

フックボタンが重くて外ぶたが開かないときは、無理にフックボタンを押さない

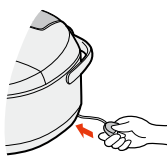
無理に押して外ぶたが開くと、熱湯の飛び散りなどによる、やけどやけがの原因となります。本体が冷めて、圧力が下がるまでお待ちください。

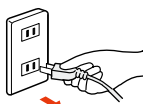
ハンドルを持って振らない

炊飯中はハンドルを後ろに倒しておき、持ち運びはしないでください。
蒸気でやけどをしたり、ハンドルが変形することがあります。炊飯直後に炊飯器本体を持ち運ぶときは、蒸気口から出る蒸気に十分気をつけてください。

さし込みプラグを持って抜く

さし込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のさし込みプラグを持って引き抜く。
感電やショートして、発火することがあります。

さし込みプラグを持って巻き取る

電源コードを巻き取るときは、さし込みプラグを持って行う。
さし込みプラグがあたって、けがをすることがあります。

使わないときはさし込みプラグを抜く

やけどやけが、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

「雑穀」や「炊込・おこわ」は、他の炊飯メニューで炊かない

必ず、お米選択やメニューが合っていることを確認してください。
他のお米選択やメニューは、内ぶたに具が詰まりやすくなり、外ぶたが開かない、変形・破損の原因となります。

水の多いおかゆ・玄米などは「白米」「高速」メニューで炊かない

おかゆ・玄米は、それぞれのお米選択メニューに合っていることを確認して炊飯してください。
ふきこぼれ・故障の原因となります。
設定を守って炊いてください。

使用上のご注意

故障や誤動作、やけどやけがを防ぐために、必ずお守りください。
炊飯中は圧力がかかりますので、取扱いを誤ると危険です。

ご使用前に・・・

次のような場所で使わない。

故障や炊飯器本体の変形・変色の原因となります。

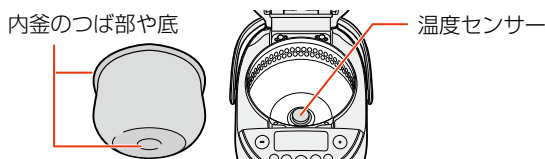
- **直射日光があたる所**
- **油などの飛び散る所**
- **ガスコンロの近くなど高温になる所**

- **吸・排気口をふさぐような所**
  壁から10cm以内、じゅうたんやテーブルクロス、ふきん、タオル、ビニール袋や紙の上
  （U78 が表示されます。）

- **本体や本体のまわりは、清潔にして使用する**
  本体には機能・性能を維持するための吸・排気口を設けてありますが、この穴からホコリや虫が入ると故障の原因になることがあります。

異物がついたまま使わない

うまく炊けない原因となります。

- 内釜の外側やつば部、内ぶたパッキン、温度センサーなどに付着した米つぶや水滴は、必ず取り除いてから使用してください。
  異物がついたまま炊飯すると U71 が表示されます。

内釜を長持ちさせるためには、30ページをご覧ください。

本体と外ぶたのすき間

異常ではありません。

- 圧力式炊飯器のため、外ぶたのフックが確実に本体にかかるようにすき間があります。
- 炊飯中圧力により、すき間が少し広がりますが、異常ではありません。

内釜の『ここまで』線以上に水を入れて炊飯しない

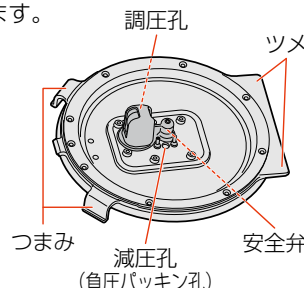
ふきこぼれなどの原因となります。

※『ここまで』線は、加える水の最大量・水位を表しています。

ECJ-XW100の場合

うまみ循環ユニット・調圧孔・安全弁・減圧孔が目詰まりしたままで使わない

うまく炊けない原因となります。

- 炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、突然外ぶたが開いて、やけどやけがをするおそれがあります。
  きれいに取り除いてから、使用してください。
- 内ぶたのツメが折れたまま、使用しないでください。

※詳しくは、29ページをご覧ください。

ご使用中に・・・

蒸気口を人・壁・物へ近づけない

やけどや物を傷める原因となります。

- **特に炊飯中は、蒸気口から蒸気が勢いよく出るので、注意してください。**
  また、乳幼児には蒸気口に近づかせないようご注意ください。
- **炊飯中および炊飯後は、外ぶたが熱く感じることがありますが、異常ではありません。**

磁気に弱いものを近づけない

- キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど記憶の内容が消えて使えなくなることがあります。

ふきんをかけない

蒸気や炊飯、保温の熱により、故障や外ぶたの変形・変色の原因となります。

空炊きはしない

故障や過熱、異常動作の原因となります。

電気製品を近づけない

- DVDレコーダー･オーディオ･テレビ･ラジオなどに雑音が入ったり、リモコンが誤動作することがあります。

誤って商品を落下させたり、割れやヒビが生じたりしたときは、使用を中止し、お買上げの販売店へ修理・点検を依頼してください。

各部のなまえと使いかた

7ページへつづく

＊初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・蒸気ガイド・付属品を洗ってください。（☞28～30ページ）
※梱包材料（緩衝材・保護シート・ポリ袋など）は、必ず取り除いてご使用ください。

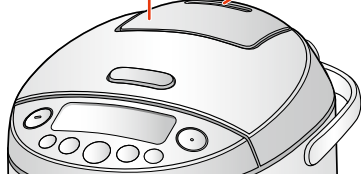
蒸気ガイド（外ぶた上面）

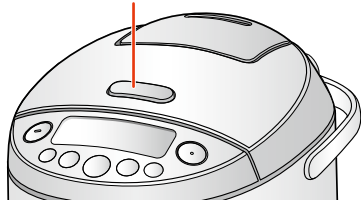
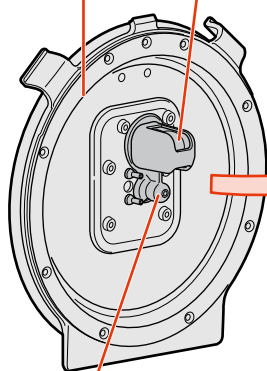
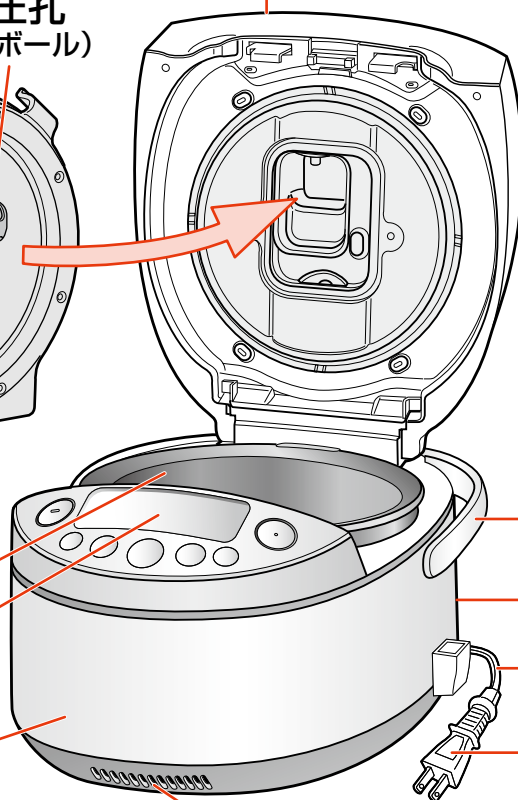
●確実に取り付けてください。
炊飯中・炊飯直後は、高温になっていますので、触れないでください。
お手入れのしかた（☞28ページ）。

内ぶた

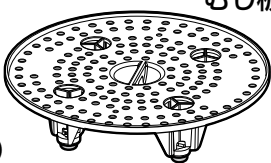
はずしかた、つけかた（☞7ページ）。

安全表示位置

使用上のご注意項目が表示してありますので、必ずお読みください。

フック ボタン

押すと外ぶたが開きます。
※炊飯中や 圧力 表示中（点滅中）は、押さないでください。
（炊飯中に圧力が高まると密閉状態となり、押しても開きません。）

内釜（内なべ）

操作／表示部
※操作説明は、☞7ページ。

炊飯器本体

付属品（各１個）

＊つけかた
(両側に取り付け可能)
しゃもじ受けの凸部を本体のフックにさし込み押しさげます。

＊はずしかた
側面の ⬅ 印部を押しつけて、上方へ持ち上げます。

吸・排気口（底面）

じゅうたんやテーブルクロス、ふきん、タオル、紙の上で使用すると、吸·排気口をふさいでごはんが炊けなかったり（U78 が表示されます。☞42ページ）、故障の原因となります。また、炊飯器の下に輪ゴムやごみがあると吸い込んで故障の原因となります。

さし込みプラグ

電源コード（コードリール）

●**出しかた**
さし込みプラグを引っ張ります。
コードは、赤色テープ以上は引き出さないでください。

●**しまいかた**
コードを少し引いても どすと巻き込まれます。
コードがねじれていますと、最後まで巻き込まれなくなります。

操作／表示部

表示部

圧力炊飯中には、圧力表示が表示されます。圧力表示中（点滅中）は、外ぶたを開けないでください。

炊飯／スタートランプ
（赤色）

炊飯／スタートボタン

切／とりけしボタン
設定を取り消したり、全ての運転を終了します。

SANYO

白米 無洗米 玄米 発芽玄米 雑穀 調理 匠炊き 高速 ふつう おかゆ かため 炊込・おこわ やわらか すし・カレー 甘み 蒸気セーブ 具材投入 甘み 約 粘り 硬さ 予約1 予約2 ひたし 分後時間後できあがり 圧力 マルチ調理 ごはん調理 省エネ 四季炊き 春夏秋冬 クリーニング

とりけし 切　スタート 炊飯

お米選択 調理　メニュー　予約 ひたし　保温 あつあつ

お米選択／調理ボタン
白米・無洗米・玄米・発芽玄米・雑穀・調理が選択できます。
（☞10・12・14・15・21・23・25・27ページ）

メニューボタン
（☞10・12・14・15・21・23ページ）

コントロールキー
時計および予約時刻合わせ、現在時刻表示、四季炊き、調理に使います。
（☞8・12・14・15・20・22・23・25・27ページ）

予約／ひたしランプ
（緑色）

予約／ひたしボタン
予約炊飯・ひたし炊飯の設定、予約炊飯終了音の入／切、現在時刻表示に使います。
（☞8・12・14・15・20・22〜23ページ）

保温ランプ
（黄色）

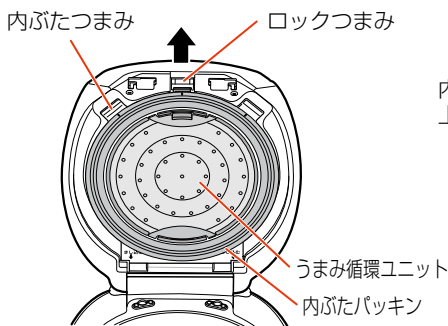
保温ボタン
保温・あつあつ保温が選択できます。
（☞19ページ）

あつあつ保温ランプ
（黄色）

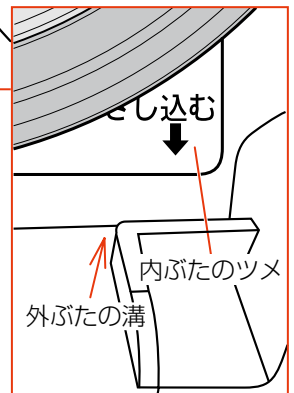
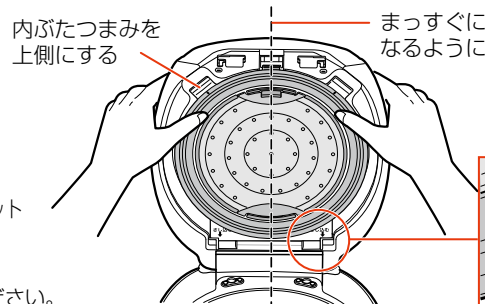
＊表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。実際の使用状況とは異なります。

内ぶたのはずしかた・つけかた

● **はずしかた**
片手で内ぶたつまみを持ち、ロックつまみを上方向に押し上げ、内ぶたつまみを手前に引きます。

内ぶたつまみ　ロックつまみ　うまみ循環ユニット　内ぶたパッキン

※内ぶたパッキンをむやみに引っ張らないでください。

● **つけかた**
①内ぶた下部のツメを外ぶた下部の溝にさし込みます。
　※内ぶたの左右ツメ2ヶ所が外ぶたの左右の溝にさし込まれているか、必ず確認してください。
②上側をカチッと音がするまで押し込みます。
　※内ぶたがロックつまみで保持されていることを確認してください。

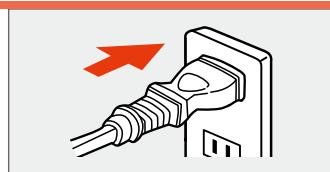
内ぶたつまみを上側にする　まっすぐになるように　さし込む　内ぶたのツメ　外ぶたの溝

ご注意!!
※ごはんを炊くときは、必ず本体に**内ぶた**を取り付けてください。
　内ぶたを取り付けていないと外ぶたは、閉まりません。
※内ぶたには、うまみ循環ユニットが付いていることを確認してください。
　付けないと内ぶたの上面に、ごはんつぶがたまることがあります。うまみ循環ユニットのはずしかた・つけかたは、☞29ページをご覧ください。
＊**お手入れなどで内釜と内ぶたの両方をはずしたときは、外ぶたを閉めることができます。**

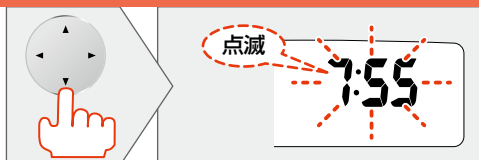
時計（現在時刻）の合わせかた

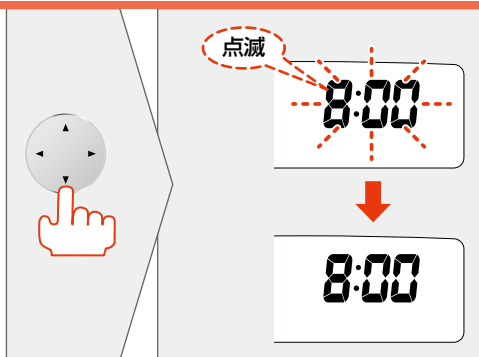
現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、次の手順で合わせ直してください。

例 現在時刻が午前8：00で、表示が7：55になっているときは

1 さし込みプラグをさし込む

※24時間表示の時計です。
夜の12時は、0:00 に
昼の12時は、12:00 と表示します。

2 コントロールキー の矢印のいずれかを3秒以上押し続ける

※現在時刻の時桁または分桁が**点滅**して、時計合わせができます。

3 コントロールキー を押して、時計を合わせる

- 「◀」を押すと時間変更が、「▶」を押すと分変更ができます。「▲（すすむ）」「（▼もどる）」で正しい時刻に合わせてください。
  ※時桁は1時間単位で、分桁は1分単位にすすんだり、もどったりします。
  ※「▲」「▼」「◀」「▶」の真上を押さないと、時計合わせがうまくできないことがあります。
- 時計合わせ操作を止めた6秒後に、時刻表示の**点滅**が止まって、自動的にセットを完了します。
  ※時計合わせの途中も、操作のない状態が6秒以上続くと時計合わせを終了します。

■リチウム電池について（本体に内蔵）

☆リチウム電池の役目
- さし込みプラグを抜いても、現在時刻を表示します。
- 予約時刻の設定を記憶します。

☆電池の寿命は約3～4年（室温20℃）
※**メーカー出荷時からの目安です。**
- さし込みプラグをさし込んでいる間、時計はコンセントからの電源で動作するため、電池は消耗しません。

☆電池が消耗してくると
- さし込みプラグを抜いたときに時計表示が消えたり、プラグをさし込んだとき、時刻表示が点滅したりします。
  さし込みプラグをさし込めば、通常に使えます。

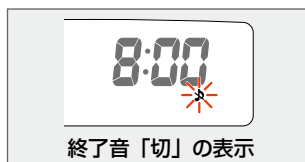
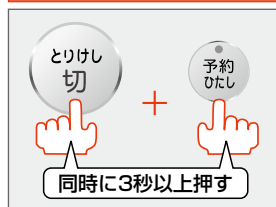
☆電池の交換
- お客さまご相談窓口(裏表紙)にご依頼ください。交換した後は、時計・予約時刻を合わせてください。

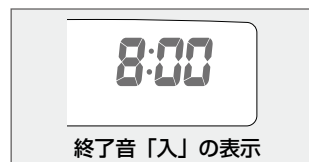
予約炊飯終了音（ブザー音）の入／切について

予約炊飯の終了音を消すことができます。早朝の予約炊飯などで、終了音が必要のないときにお使いください。

※**お買上げ時、終了音は「入」に設定されています。**

※さし込みプラグをさし込んで行ってください。

入／切のしかた

終了音「切」の表示

切／とりけしボタンと**予約／ひたし**ボタンを同時に3秒以上押すと「ピッ」と音がし、表示部に♪マークが**点灯**し、「**切**」になります。

終了音「入」の表示

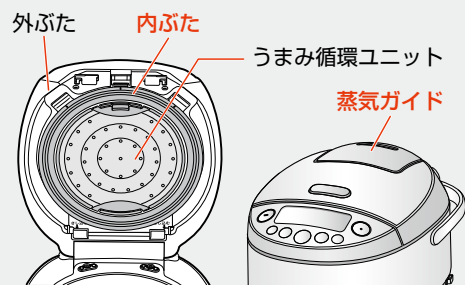
もう一度**切／とりけし**ボタンと**予約／ひたし**ボタンを、同時に3秒以上押すと「ピッ」と音がし、表示部の♪マークが**消灯**し、「**入**」になります。

ごはんを炊く前に

1 必ず、内ぶた・蒸気ガイドが正しくついていることを確認する

※内ぶたを取り付けないと外ぶたが閉まりません。ただし、内釜、内ぶたがないときは外ぶたは閉まります。(☞ 7ページ)

※蒸気ガイドがついていないと、炊飯中にふきこぼれる場合があります。(☞ 28ページ)

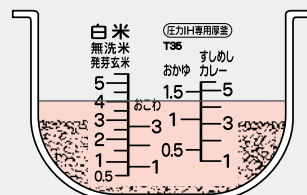
※内ぶたにうまみ循環ユニットがついていることを確認してください。(☞ 29ページ)

2 付属の計量カップでお米を正しく計り、お米を洗う (☞ 30ページ)

- 内釜で洗米できます。
- お米に水を一気に加えて、軽くかき混ぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。
- 水を加えてすすぎ、そして捨てます。水がきれいになるまでくり返し続けます。
- 炊飯量について詳しくは、24ページの「**炊飯量と炊飯時間**」をご覧ください。

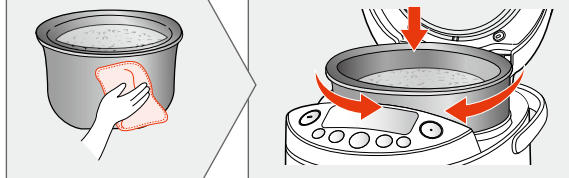
3 お米選択・メニューに合った水位目盛で、水かげんをする（平らな、水平な面で水かげんする）

- お米は水平にならしてください。
- 水位目盛は目安です。
  お米の種類、お好みにより水かげんしてください。(☞ 30ページ)
- **お米選択の「雑穀」は、「白米」の水位目盛で水かげんしてください。**
- **メニューの「高速」と「炊込」は、「白米」の水位目盛で水かげんしてください。**
  「炊込・おこわ」を炊飯するときは、炊きかたが選べます。
  詳しくは、16ページの「**炊込みごはんとおこわの炊きかた**」および17～18ページの「**いろいろな炊きかた**」をご覧ください。
- 「おかゆ」の水位目盛は、全がゆ用です。五分がゆの場合は、お米の量を半分にしてください。（☞ 17～18ページ）

例 「4」カップの「白米」を炊く場合

白米
無洗米
発芽玄米
圧力IH専用厚釜
T35
おかゆ すしめし カレー
5 4 3 2 1 0.5
1.5 1 0.5
おこわ 3 1
5 3 1

ECJ-XW100の場合

4 内釜を炊飯器本体に入れる

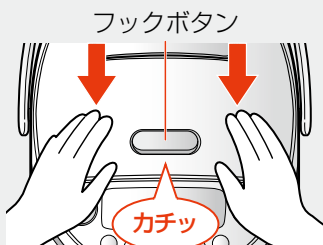
- 内釜の外側や炊飯器本体内側に付着した水滴や米つぶなどは、取り除いてください。
- 内釜を軽く左右に回して、正しく入っているか確かめます。

5 外ぶたを閉め、さし込みプラグをさし込む

- 外ぶたは**フックボタンに触れないよう、「カチッ」と音がするまで確実に閉めて**ください。「カチッ」と音がしないときは、再度外ぶたの開閉を行い、外ぶたを確実に閉めてください。
  ※外ぶたを確実に閉めないと炊飯中に蒸気がもれたり、突然外ぶたが開いて、やけどやけがをするおそれがあります。
  ※「**カチッ**」と音がしない場合は、「**お手入れのしかた**」(☞ 28ページ)のフック部、つゆ受け部やストッパー部に米つぶやごはんつぶなどが付着していないか確認してください。

※圧力式炊飯器は、内釜内部の密閉度が高くなっていますので閉まりにくく感じる場合があります。

- さし込みプラグは、コンセントの奥まで確実にさし込んでください。

ごはんの炊きかた

「炊飯コースについて」詳しくは、☞24ページ。
「おいしいごはんを炊くために」詳しくは、☞30ページ。

『いろいろな炊きかた』について詳しくは、17～18ページをご覧ください。

ご注意 お買上げ時は、メニューが **白米** 省エネ に設定されています。このメニューは、節電を優先して炊き上げますので、**白米** ふつう より少しかために炊き上がります。おいしさにこだわりたい場合は**白米** ふつう を、更にこだわりたい場合は**白米** 匠炊き をお勧めします。

1 お米選択とメニューを選ぶ

❶ お米選択 ボタンを押し、お米の種類を選びます。
「白米」「無洗米」「玄米」「発芽玄米」「雑穀」が選べます。

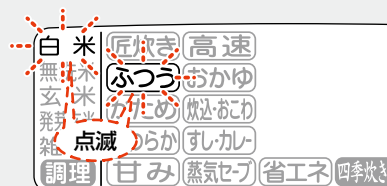
※ **調理 では、炊飯しないでください。**

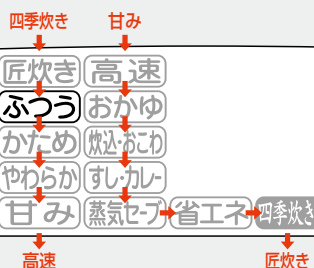
❷ メニュー ボタンを押し、表示部にメニューを表示させます。

※メニューは、点滅している箇所が選択されます。

※**メニューは、お米選択により選べるメニューが異なります。**
詳しくは、17～18・24ページをご覧ください。

※「匠炊き」「ふつう」「かため」「やわらか」「甘み」「蒸気セーブ」「省エネ」「四季炊き」のメニューで炊飯すると、その設定を記憶しています。次回も同じメニューを炊くときは、設定を直す必要がありません。
ただし、その他のメニューの場合は炊飯後そのメニューの設定を記憶していませんので、炊飯の都度メニューを設定してください。

※メニューを間違えるとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

＊ メニュー ボタンを押すたびに「↓」方向へ替わります。

※ コントロールキー で、切り替えはできません。

2 お米選択とメニューを確認して、炊飯／スタート ボタンを押す

- 「炊飯／スタート」ランプが**点滅から点灯**に替わり、炊飯を開始します。
- 炊き上がりまでの残り時間の目安を表示します。

※**表示時間は、目安です。**季節（水温・室温）・水かげん・お米の量・電圧などにより、変わります。
本体（温度センサー・ふたセンサー）が熱い場合は、「 ‑ ‑ 」表示となり、炊飯時間が長くなることがあります。

※お米選択とメニューにより、表示される時間は異なります。（☞24ページ）

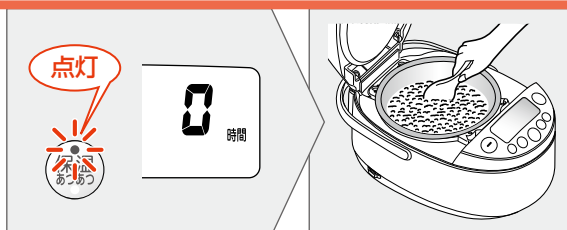
※メニューが「高速」の場合、炊き上がりまでの残り時間は、5分前から表示されます。

※内釜が入っていないとブザー音でお知らせします。（炊飯できません。）
※炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。（故障ではありません。）
※炊飯中は、勢い良く蒸気口から大きな音とともに蒸気がくり返し出ますので注意してください。（可変圧力炊飯）
※炊飯中および炊飯直後は、外ぶたが熱くなることがあります。（故障ではありません。）

11ページへつづく →

3 炊飯が終わったらすぐにごはんをほぐし、水分をとばす

- ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」に切り替わります。
- 「保温」ランプか「あつあつ保温」ランプが**点灯**し、表示部に保温経過時間を表示します。

※ふたを開けるときは、蒸気や内ぶたから落ちる熱い水滴に気をつけてください。

ニオイの原因になりますので、次の点に注意してください。

- 「玄米」「発芽玄米」「雑穀」「おかゆ」「炊込・おこわ」は、保温しないでください。
- 保温中は、さし込みプラグを抜かないでください。（ごはんが傷みやすくなります。）
- ごはんのつぎたし、しゃもじを入れたままの保温や冷めたごはんの保温は、しないでください。
- ごはんが残っているときに 切／とりけし ボタンを押した場合は、ごはんを内釜に入れたままにしないでください。ニオイやべちゃつきの原因になります。

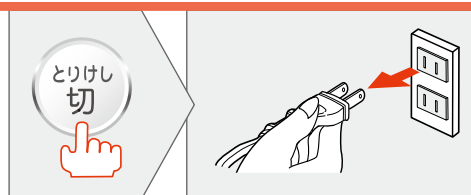
＊メニューと保温について詳しくは、☞ 19ページをご覧ください。

4 ごはんがなくなったら 切／とりけし ボタンを押し、さし込みプラグを抜く

- 切／とりけし ボタンを押すと、表示部は初めに選んだかたさのメニューにもどります。

- ごはんがなくなったら、安全のためさし込みプラグを抜いてください。なお、コンセントから抜く場合は、必ずプラグを持って行ってください。

＊ご使用のたび、お手入れを行ってください。「お手入れのしかた」は、☞ 28～30ページ。

※炊飯直後および保温後すぐに炊く場合は、本体（温度センサー・ふたセンサー）を十分に冷ましてから次の炊飯を始めてください。十分に冷まさないと「‒ ‒」表示となり、炊飯時間が長くなることがあります。
※ 切／とりけし ボタンを必ず押してからさし込みプラグを抜いてください。
切／とりけし ボタンを押さないでさし込みプラグを抜くと、表示部は現在時刻表示にもどりますが、再度さし込みプラグをさし込むと保温運転を再開し、現在までの保温経過時間を表示します。
保温経過時間は30時間まで刻み続けています。30時間以上は保温しないでください。

■ 炊飯中にやむを得ず外ぶたを開閉するときは

⚠ 警告

1. 蒸気ガイドの近くに人がいないことを確認してください。
2. 切／とりけし ボタンを押して、炊飯を中止します。
   ※蒸気口から高温の蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
3. 約4分間待ち、圧力 表示（点滅表示）が消え蒸気が出ないことを確認してから **フックボタン** を押します。
   ※ 切／とりけし ボタンを押した直後に外ぶたを開けると、やけどをするおそれがあります。

炊飯を続けるときは、「**ごはんの炊きかた**」**1** からやり直してください。（☞ 10ページ）

※この場合一度炊飯を中止することになりますので、炊飯時間が長くなったり、うまく炊けないことがあります。

■ 使用中に停電になったときは

（途中でさし込みプラグを抜いたり、電源ブレーカーが切れた場合も含みます。）

- **瞬間的な停電のときは、停電前の状態にもどります。**
- **停電時間が長いときは、再び通電されると次のようになります。**

炊飯中	炊飯を続けます。 うまく炊けないことがあります。 残り時間が少ない場合には、保温になることがあります。
保温中	保温を続けます。

※予約（タイマー）炊飯の場合、開始時刻をすぎているときは、すぐに炊き始めます。
予約時刻どおりに炊けないことがあります。
予約時刻について詳しくは、☞ 22ページをご覧ください。

■「炊込・おこわ」の最大炊飯量について

「炊込･おこわ」の場合、具を加えるため最大炊飯量が少なくなります。(XW100：3カップまで、XW180：6カップまで)
※指定の容量を守らないと、ふきこぼれの原因になります。

■ ごはんの炊き上がりについて

- 内釜の底にキツネ色のおこげが、できることがあります。
- 「炊込・おこわ」の場合は、調味料を加えるためおこげができやすくなります。

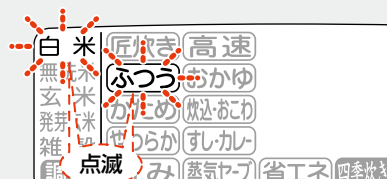
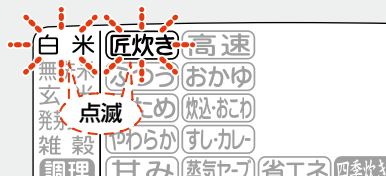
匠炊きで炊く

「炊飯コースについて」詳しくは、☞ 24ページ。
「おいしいごはんを炊くために」詳しくは、☞ 30ページ。

「匠炊き」コースとは、水の温度を常温でじっくりと吸水させ、炊き上げの際は一気に加熱を行う炊飯コースです。一粒一粒うまみを逃がさず、はり・ツヤのあるご飯に炊き上げます。
（白米 ふつう コースは、お米に吸水させる際、水の温度を上げて吸水しやすくしています。）
※ 白米 ふつう、無洗米 ふつう、玄米 ふつう コースと比べ、炊飯時間が長くなります
※季節／水温によって、炊飯時間が異なりますのでご注意ください。
※玄米 匠炊き のみ、一定の温度で吸水させます。

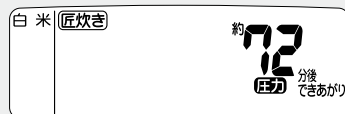
1 お米選択とメニューを選ぶ

❶ お米選択 ボタンを押し、お米の種類を選びます。

❷ メニュー ボタンを押し、表示部に「匠炊き」を表示させます。
※メニューは、点滅している箇所が選択されます。
※「白米」「無洗米」「玄米」のみ、「匠炊き」炊飯できます。
※「匠炊き」メニューで炊飯すると、その設定を記憶していますので、次回も同じ「匠炊き」を炊くときは設定を直す必要がありません。

2 メニューの「匠炊き」を確認して、炊飯／スタート ボタンを押す

● 「炊飯／スタート」ランプが点滅から点灯に替わり、炊飯を開始します。
● 炊き上がりまでの残り時間の目安を表示します。
※表示時間は、目安です。
季節（水温・室温）・水かげん・お米の量・電圧などにより変わります。
※お米選択により表示される時間は、異なります。（☞ 24ページ）
● 炊飯が終わったらすぐにごはんをほぐし、水分をとばしてください。

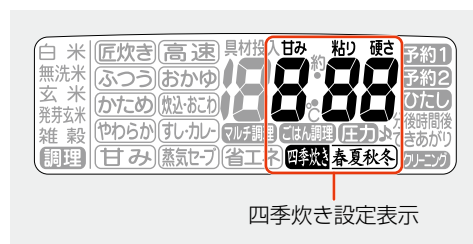
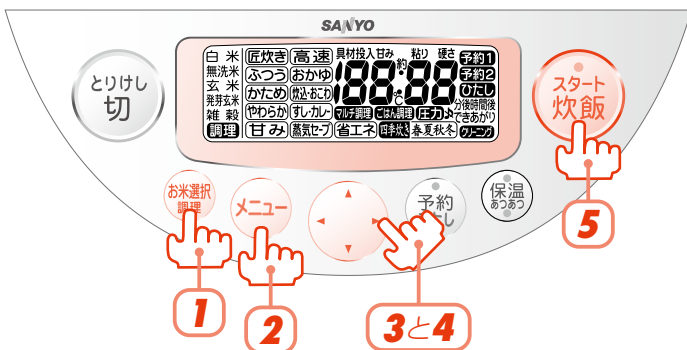
● ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」または「あつあつ保温」に切り替わります。
※ごはんがなくなったら 切／とりけし ボタンを押し、さし込みプラグを抜いてください。

＊詳しくは、11ページ「ごはんの炊きかた」3、4 をご覧ください。

※内釜が入っていないとブザー音でお知らせします。（炊飯できません。）
※炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。（故障ではありません。）
※炊飯中は、勢い良く蒸気口から大きな音とともに蒸気がくり返し出ますので注意してください。（可変圧力炊飯）
※炊飯中および炊飯直後は、外ぶたが熱くなることがあります。（故障ではありません。）

炊飯中または保温中に現在時刻が知りたいときは!!

予約／ひたし ボタンまたは コントロールキー を押してください。現在時刻が、約2秒間表示されます。

四季炊きについて

お米は、春・夏・秋・冬の四季を通して性質が変化します。

四季炊き設定表示

四季炊きについて!!

- 2を基準にして、甘み・粘り・硬さをそれぞれ３段階の設定ができます。
- 設定により、炊き上がりが変わります。
  また、それぞれ炊飯時間が変わります。（炊き上がりまでの時間が、28分〜50分と差があります。）
- 同じ設定をしてもお米の種類や季節、水かげんが変わると炊き上がりも変化します。その都度、各設定を調節してお好みの炊き上がりになるよう、調整してください。

四季ごとに変化するお米の性質に合った炊きかたをします。また、『**春**』『**夏**』『**秋**』『**冬**』を合わせたなかで、甘み、粘り、硬さをそれぞれ3段階で自由に組み合わせることによりお客さまのお好みに合った炊き上がりに調節することができます。（組み合わせにより108通り設定ができます。）

【 炊飯時間のめやす 】

季節	甘み	粘り	硬さ	時間
春	2	2	2	40分
	3	3	1	45分
	1	1	3	35分
夏	2	2	2	45分
	3	3	1	50分
	1	1	3	40分
秋	2	2	2	33分
	3	3	1	38分
	1	1	3	28分
冬	2	2	2	37分
	3	3	1	42分
	1	1	3	32分

＊ECJ-XW100（3カップ炊飯）の場合

段階	甘み	粘り	硬さ
1	少なめ	弱め	やわらかめ
2	ふつう	ふつう	ふつう
3	多め	強め	かため

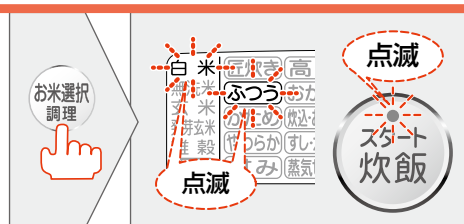
例1 秋の米（新米）を甘み「少なめ」で粘り「弱め」、硬さ「かため」に設定した場合

例2 夏の米（古米）を甘み「多め」粘り「強め」、硬さ「やわらかめ」に設定した場合

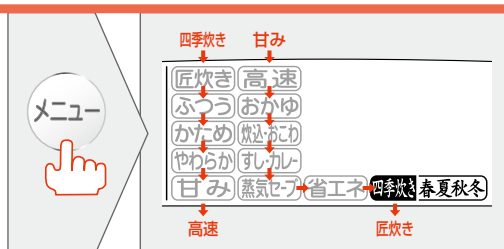
※ お米選択が「白米」のときのみ『**四季炊き**』ができます。
※ 『**四季炊き**』は、白米の水位目盛に合わせて、水かげんしてください。
※ お米の計量／洗米などは、☞9ページの『**ごはんを炊く前に**』をご覧ください。
※ 新米のお米を炊飯する場合の季節の設定は、「**秋**」をお勧めします。
※ **収穫後、1年以上経過**のお米を炊飯する場合の季節の設定は、「**夏**」をお勧めします。

1 お米選択／調理 ボタンを押す

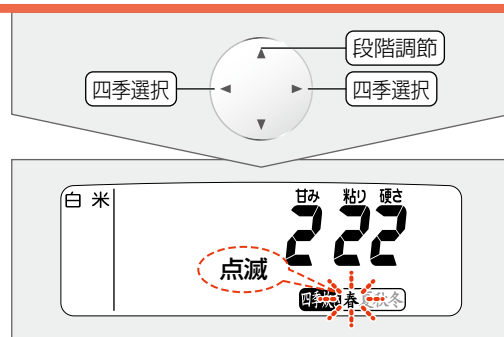
現在選んでいるお米とメニューと「炊飯／スタート」ランプが点滅します。

※必ず「白米」に合わせてください。
他のお米を選択していると『四季炊き』設定できません。

2 メニュー ボタンで『四季炊き』に合わせる

メニュー ボタンを押すごとに「⬇」方向へ替わります。

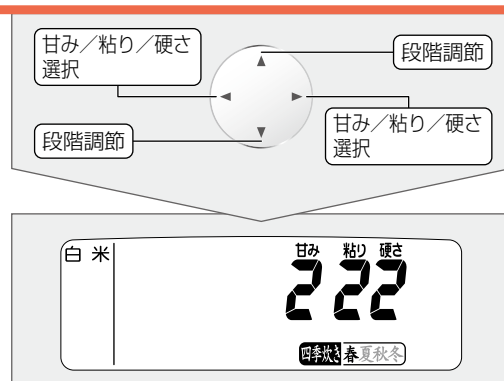
※『四季炊き』設定表示の初期設定は、『春』の甘み 2、粘り 2、硬さ 2 に設定されています。

3 コントロールキー で四季を選択する

コントロールキー の「◀」と「▶」で『春』『夏』『秋』『冬』を選択してください。

※「▲」で段階調節に切り替わります。
一度、段階調節にかわると コントロールキー では四季設定を変更できません。
メニュー ボタンを押して、季節設定にしてください。

4 コントロールキー で段階調節をする

コントロールキー の「▲」で甘みを選択します。
コントロールキー の「◀」と「▶」で甘み、粘り、硬さの変更を「▲」と「▼」で数字の段階調節をしてください。

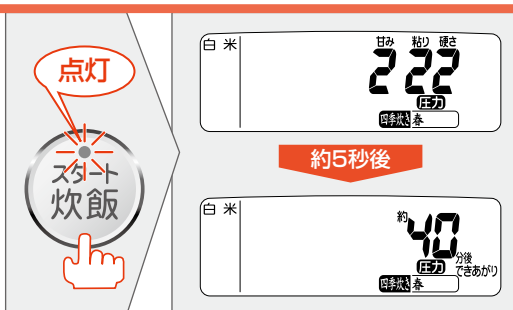
※点滅している数字のみ、1～3の調節ができます。

※甘み、粘り、硬さを選択しているときに季節の設定を変更する場合は、メニュー ボタンを押し、季節設定にしてください。

5 炊飯／スタート ボタンを押す

「炊飯／スタート」ランプが点灯し、炊飯を開始します。
表示部は、炊き上がりまでの残時間を表示します。

※一度『四季炊き』炊飯すると、次回からは同じ設定で炊飯できます。

- 炊飯が終わったらすぐにごはんをほぐし、水分をとばしてください。
- ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」または「あつあつ保温」に切り替わります。

＊『ふつう』炊飯にもどしたい場合は、メニュー ボタンで変更してください。

■ 簡単『四季炊き』炊飯

一度四季炊きすると次回からは、設定を記憶していますので変更しないときには、炊飯／スタート ボタンを押すだけで炊飯できます。

■ 簡単『四季炊き』予約

一度四季炊き予約炊飯すると次回からは、設定を記憶していますので変更しないときには、① 予約／ひたし ボタンと ② 炊飯／スタート ボタンを押すだけで予約炊飯できます。

使いかた

蒸気セーブコースについて

「蒸気セーブ」コースとは、「白米 ふつう 」コースと比べ、炊飯時に排出する蒸気の量を約70%抑えて炊飯するコースです。

1.0Lタイプ（3カップ炊飯時排出蒸気量）： 白米 蒸気セーブ：約22mL（白米 ふつう：約74mL）
1.8Lタイプ（6カップ炊飯時排出蒸気量）： 白米 蒸気セーブ：約23mL（白米 ふつう：約82mL）

※ 排出蒸気量は、季節（水温・室温）・水かげん・電圧・お米の種類などにより異なります。
※「白米 ふつう 」と比べ、少し柔らかめに炊き上がります。お好みで水かげんしてください。
※壁や家具、キッチン用収納棚に蒸気が当たらないようにしてください。

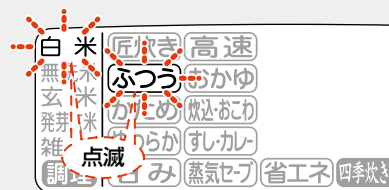
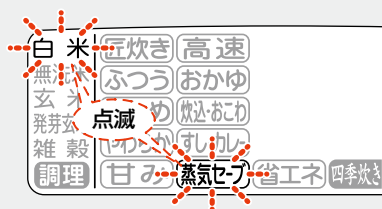
1 お米選択とメニューを選ぶ

❶ お米選択 ボタンを押し、お米の種類を選びます。

❷ メニュー ボタンを押し、表示部に「蒸気セーブ」を表示させます。

※メニューは、**点滅**している箇所が選択されます。

※「白米」のみ、「蒸気セーブ」炊飯できます。

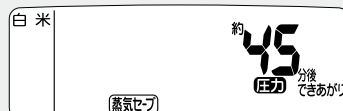
※「蒸気セーブ」メニューで炊飯すると、その設定を記憶していますので、次回も同じ「蒸気セーブ」を炊くときは設定を直す必要がありません。

2 メニューの「蒸気セーブ」を確認して、炊飯／スタート ボタンを押す

- 「炊飯／スタート」ランプが**点滅から点灯**に替わり、炊飯を開始します。
- 炊き上がりまでの残り時間の目安を表示します。

※**表示時間は、目安です。**
季節（水温・室温）・水かげん・お米の量・電圧などにより変わります。

- 炊飯が終わったらすぐにごはんをほぐし、水分をとばしてください。
- ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」または「あつあつ保温」に切り替わります。

※ごはんがなくなったら 切／とりけし ボタンを押し、さし込みプラグを抜いてください。

＊詳しくは、11ページ「ごはんの炊きかた」3、4をご覧ください。

※内釜が入っていないとブザー音でお知らせします。（炊飯できません。）
※炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。（故障ではありません。）
※炊飯中および炊飯直後は、外ぶたが熱くなることがあります。（故障ではありません。）

炊飯中または保温中に現在時刻が知りたいときは!!

予約／ひたし ボタンまたは コントロールキー を押してください。現在時刻が、約2秒間表示されます。

使いかた

炊込みごはんとおこわの炊きかた

炊飯する直前に具材を入れる炊きかた

水かげんをしたあと、お米の上に粗熱を取った具材を入れて炊きます。
※水かげんのしかたは、9ページ「**ごはんを炊く前に**」をご覧ください。

「炊込・おこわ」などの具や調味料の入るものは、予約炊飯しないでください。
※具が傷んだり、調味料が沈殿して、うまく炊けないことがあります。

むらし中に具材を入れる炊きかた

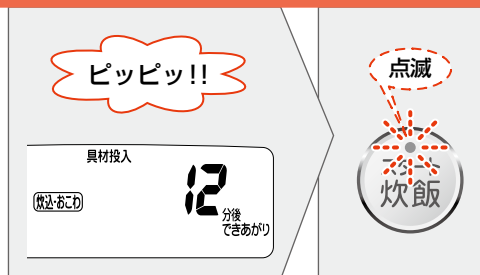
むらし中でも具材を入れることができます。炊飯の初めから具材を入れると、具材が固くなったり、縮んだり、色が悪くなったりする場合があります。むらしの途中で入れると、きれいにおいしく仕上がります。

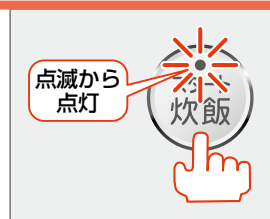
※具材は火が通りやすいように小さく切って、さっと湯通ししてからお使いください。
※あらかじめ煮た具材で水気がある場合は、水気を切ってから具材を入れてください。
※**ふたを開けるときは、蒸気に注意してください。**

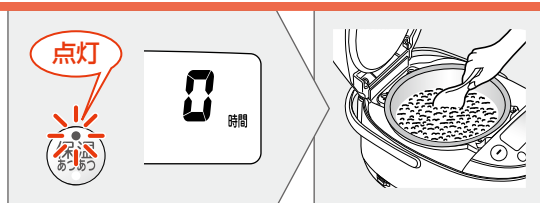
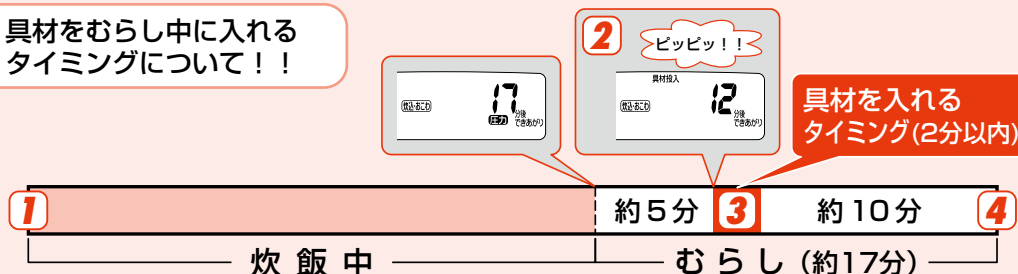
1 内釜をセットし、炊飯する

内釜にお米とだし汁（合わせ調味液）を入れ、炊飯器にセットし、**メニュー**を「**炊込・おこわ**」に合わせて［炊飯／スタート］ボタンを押します。
※このときは、まだ具材は入れません。
※だし汁（合わせ調味液）がなべ底にたまらないよう、炊飯直前にかき混ぜてください。

2 お知らせ音が鳴る

炊飯が経過してむらしに入り、表示が「12分後」になると、「**具材投入**」が表示され、「ピッピッ」とお知らせ音が鳴ります。
※「炊飯／スタート」ランプが**点滅**します。
※**メニュー**を「**炊込・おこわ**」に合わせていないと、お知らせ音は鳴りません。
※ 圧力 が消えていることを確認してください。

3 外ぶたを開けて、具材を入れる

約2分以内に具材を入れ、外ぶたを閉め、［炊飯／スタート］ボタンを押します。
※「炊飯／スタート」ランプが**点滅**から**点灯**に替わり、むらしを続けます。
※［炊飯／スタート］ボタンを押すと、「炊飯／スタート」ランプが**点滅**から**点灯**に替わりますが、押さなくても約2分後には**点灯**になります。

4 炊飯が終わったら、すぐにほぐす

ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」に切り替わります。
※**「炊込」「おこわ」は、保温しないでください。ニオイの原因になります。**

いろいろな炊きかた

炊きかた	お　米	水かげん（下記の水位線に合わせます）	お米選択（下記のお米選択が選べます）	メニュー（下記のメニューが選択できます）＊選択後は炊飯ボタンを押します。
白米	白米を使います	白米	白　米	匠炊き 高速 ふつう おかゆ かため 炊込・おこわ やわらか すし・カレー 甘み 蒸気セーブ 省エネ 四季炊き 春夏秋冬
無洗米	無洗米を使います	無洗米	無洗米	匠炊き 高速 ふつう おかゆ かため 炊込・おこわ やわらか すし・カレー 甘み
玄米	玄米を使います	玄米	玄　米	匠炊き※ ふつう おかゆ かため やわらか ※玄米のみ、匠炊きメニューで炊飯できます。
発芽玄米	発芽玄米を使います	発芽玄米	発芽玄米	
雑穀	白米を使います （白米に雑穀を加えたもの）	白米	雑　穀	
匠炊き	白米・無洗米・玄米が使えます	白米 玄米	白　米 無洗米 玄　米	匠炊き
甘み	白米・無洗米が使えます	白米	白　米 無洗米	甘み
高速				高速
おかゆ	白米・無洗米・玄米・発芽玄米・雑穀が使えます	おかゆ	白　米 無洗米 玄　米 発芽玄米 雑　穀	おかゆ
炊込み	白米・無洗米が使えます	白米	白　米 無洗米	炊込・おこわ
おこわ		おこわ		
すしめし		すしめし		すし・カレー
カレー用		カレー		
蒸気セーブ	白米を使います	白米	白　米	蒸気セーブ
省エネ				省エネ
四季炊き				四季炊き 春夏秋冬

各機種の炊飯量について詳しくは、「炊飯量と炊飯時間」をご覧ください。（☞ 24ページ）

ワンポイントアドバイス
白米とは、玄米の表面を約10%削ったものです。 水は、水道水より浄化した水の方がおいしく炊けます。 ＊ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が高いとパサパサした黄色い炊き上がりになります。
無洗米は洗わなくてもよいお米ですが、次のことにご注意ください。 ＊水を入れると、お米のデンプン質で白くにごることがあります。そのまま炊くとおこげができたり、ニオイが気になる場合がありますので、1～2回水を入れ替えて、すすぐことをお勧めします。また、水かげんをしたあと、一粒一粒が水になじむように2～3回底からかるくかき混ぜてください。特に調味料を加えて炊くときは、よくかき混ぜてください。
圧力炊飯により、固い表皮もふっくら柔らかく炊き上げます。
白米に発芽玄米を2～3割混ぜて炊きます。 ＊市販の発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれることがあるので水かげんを調節してください。
白米に市販の雑穀をお好みの量加えて炊きます。 ＊雑穀を混ぜて炊飯する場合は、お米選択を必ず「雑穀」に合わせてください。 ＊内ぶたの調圧孔、安全弁、減圧孔や蒸気ガイドは、雑穀が目詰まりしやすいので、炊飯後は必ず毎回お手入れをしてください。 （☞ 28～29ページ） ＊雑穀はお米の種類や水かげんにより、底にきつね色のおこげができることがあります。 ＊雑穀を加える量等は、市販の雑穀の袋に記載されている量を参考にしてください。
「匠炊き」コースとは、水の温度を常温でじっくりと吸水させ、炊き上げの際は一気に加熱を行う炊飯コースです。一粒一粒うまみを逃がさず、はり･ツヤのあるご飯に炊き上げます。（白米 ふつう コースは、お米に吸水させる際、水の温度を上げて吸水しやすくしています。） ※詳しくは、12ページをご覧ください。
お米の持つ、本来の甘み成分を十分に引き出して、ひと味違う甘みのあるごはんに炊き上がります。
炊飯時間の短縮を優先させています。（かたさの調節は選べません。） ＊ごはんが少しかためになったり、おこげができることがあります。 ＊あらかじめお米を水に漬けておくと、おいしく炊き上がります。 ＊保温になってもすぐに外ぶたを開けずにしばらく蒸らしておくと、おいしく召し上がっていただけます。
水位線は、**全がゆ用**です。 ＊全がゆより柔らかいおかゆを炊く場合は、お米の量を減らしてください。 ※炊飯するお米の量に合った水位線以上、水を入れないでください。 目安は、全がゆ　米：カップ1　水：水位目盛1　（おかゆ） 五分がゆ　米：カップ1/2　水：水位目盛1　（おかゆ） 必ず、メニューが おかゆ になっていることを確認してください。 ※玄米おかゆは時間を長く設け、1.2気圧でしっかり熱と水を吸収し、ふっくら炊き上げます。
お米は、炊飯する直前まで水に漬けておきます。 ＊しょうゆ、塩などの調味料は、直接内釜に入れずに冷ましただしや水とあらかじめ混ぜておいて、炊飯直前に内釜の水位線まで加えます。 調味料がなべ底にたまらないよう、再度混ぜてください。 ※油分が多いと、炊きむらになることがあります。 ＊具材は小さめに切ってください。 ＊『**炊飯する直前に具材を入れる炊きかた**』で炊飯する場合は、具材の粗熱を取ってから入れてください。 ＊おこわのもち米とうるち米（白米）の割合は、お好みで変えてください。 **お好みで炊き分けができます!!** 詳しくは、16ページの「**炊込みごはんとおこわの炊きかた**」をご覧ください。
粘りが少なく、しゃっきりしたすしめしに適した炊き上がりになります。 ＊粘りが強いお米の場合は、「古米」を混ぜると粘りが少なくなります。
粘りが少なく、あっさりした少しかためのごはんに炊き上がります。 ＊カレー用ごはんには、「インディカ米」も違った食感でおいしく味わえます。 ＊カレー用には、粘りの少ない米が適しています。
「蒸気セーブ」コースとは、「白米 ふつう」コースと比べ、炊飯時に排出する蒸気の量を約70%抑えて炊飯するコースです。 1.0Lタイプ（3カップ炊飯時排出蒸気量）：白米 蒸気セーブ：約22mL（白米 ふつう：約74mL） 1.8Lタイプ（6カップ炊飯時排出蒸気量）：白米 蒸気セーブ：約23mL（白米 ふつう：約82mL） ※詳しくは、15ページをご覧ください。
白米 ふつう より、少ない消費電力量で炊き上げます。 ※「白米 ふつう」コースと比べ、少しかためにに炊き上げます。（あらかじめお米を水に漬けておくと、おいしく炊き上がります。） 1.0Lタイプ(3カップ炊飯時消費電力量)：白米 省エネ：約182.0Wh（白米 ふつう：約203.0Wh） 1.8Lタイプ(4カップ炊飯時消費電力量)：白米 省エネ：約250.0Wh（白米 ふつう：約274.5Wh） ※省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。 ※実際にお使いになるときの消費電力量は、炊飯量、周囲の温度、水の量などによって変化します。上記の消費電力量は目安としてご覧ください。
お米は、春･夏･秋･冬の四季を通して性質が変化します。四季炊きでは、それぞれの季節のお米の性質に合った炊きかたをします。 また、季節に合わせたなかで、甘み･粘り･硬さをそれぞれ3段階で調節することにより、お好みに合わせて炊き上げることができます。 ※詳しくは、13～14ページをご覧ください。

保温について

炊飯が終わると自動的に保温・あつあつ保温になります。(お買上げ時は保温に設定されています)
保温とあつあつ保温の設定は、一度設定すると次に設定し直すまで記憶されます。

あつあつ保温のしかた

＊あつあつ保温は、保温より高めの温度で保温します。

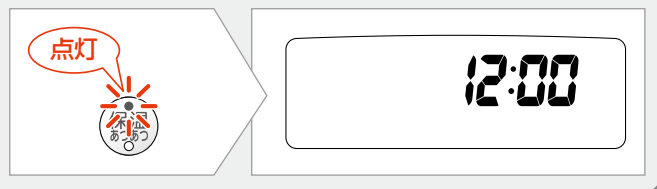
1 保温中に
保温 ボタンを押す

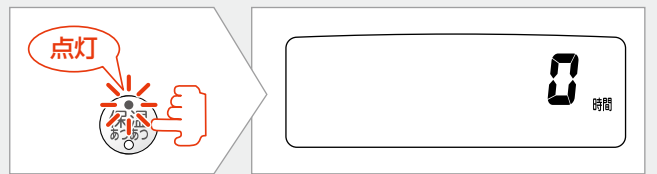
● 「保温」ランプが**消え**、「あつあつ保温」ランプが**点灯**するとあつあつ保温になります。

※あつあつ保温を解除(中止)して保温にもどしたいときは、**保温 ボタン**をもう一度押します。「保温」ランプが**点灯**します。

※あつあつ保温を開始しても、保温経過時間は保温開始時（炊き上がり直後）からの経過時間を表示します。

『保温』『あつあつ保温』経過時間、30時間後!!

表示部は現在時刻表示にもどります。

『切』の状態から『保温』または『あつあつ保温』にしたいときは!!

保温 ボタンを押してください。
「保温」ランプ、または「あつあつ保温」ランプが**点灯**し、『保温』または『あつあつ保温』になります。
※表示部に保温経過時間を表示します。

メニューと保温について

お米選択	匠炊き	ふつう	かため	やわらか	甘み	高速	おかゆ	炊込・おこわ	すし・カレー	蒸気セーブ	省エネ	四季炊き
白米	○	○	○	○	○	○	△	△	○	○	○	○
無洗米	○	○	○	○	○	○	△	△	○	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません
玄米	△	△	△	△	炊飯できません	炊飯できません	△	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません
発芽玄米	炊飯できません	△	△	△	炊飯できません	炊飯できません	△	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません
雑穀	炊飯できません	△	△	△	炊飯できません	炊飯できません	△	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません

○：保温できます。
△：保温しないでください。
（ニオイや黄ばみ・パサツキの原因となります。また、内なべ内面フッ素樹脂が傷ついているとふくれやはがれの原因となりやすくなります。）

※保温中は内ぶたの内側、内ぶたパッキン、内釜につゆがつく場合がありますが、ごはんの乾燥を防ぐためです。（故障ではありません。）

炊飯中または保温中に現在時刻が知りたいときは!!

予約／ひたし ボタンまたは コントロールキー を押してください。
現在時刻が、約2秒間表示されます。

保温のごはんをおいしく食べるために、次の点に注意してください。

- 炊き上がったらすぐに、なべ底までしっかりとほぐします。（余分な水分がとび、ふっくらおいしくなります。）
- ごはんは、中央に寄せて保温します。（乾燥やべちゃつきを抑えます。）
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。（雑菌が入り、ニオイの原因となります。）
- 保温中も、ときどきほぐしてください。（ごはんが固まらず、おいしく召し上がっていただけます。）
- お米や季節によっては、ニオイが出ることがあります。ニオイが気になる場合は、「**クリーニング(煮沸)機能**」(☞26ページ) でニオイを取り、炊飯終了後に「**保温**」を「**あつあつ保温**」に切り替えてください。
- 保温中に 切／とりけし ボタンを押すと保温が取り消されます。
  再度保温にすると、保温経過時間は、0から表示します。
- 冷やごはんの温め直しは、しないでください。（ニオイの原因となります。）
- 30時間以上の保温は、しないでください。（黄ばみやニオイの原因となります。）

※たくさん炊いて長時間保温するよりも、少しの量をその都度炊くほうがおいしく食べられ、節電にもなります。

＊保温やあつあつ保温は、保温量の変化に合わせて最適な加熱を行い、長時間うまみをキープします。（量ピタうまみ保温機能）

仕　様

品　番		ECJ-XW100	ECJ-XW180
電　源		交流100V　50-60Hz共用	
消費電力	炊飯時	1200 W (約12A)	1350 W (約13.5A)
外形寸法	最大幅	約 264 mm	約 292 mm
	奥　行	約 377 mm	約 404 mm
	高　さ	約 223 mm	約 253 mm
質　量		約 6.1 kg	約 7.3 kg
コードの長さ		約 1.0 m	
付　属　品		しゃもじ、しゃもじ受け、計量カップ、むし板　各1個	

※仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。

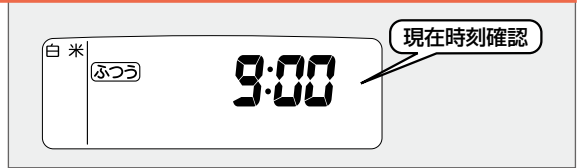
	XW100	XW180
最大炊飯容量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	40.0 g	60.0 g
年間消費電力量	92.83kWh/年	146.7kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	182.0 Wh	250.0 Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	19.20 Wh	24.00 Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.40 Wh	0.40 Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.30 Wh	0.30 Wh

※一回当たりの炊飯時消費電力量は、白米省エネコース、一時間当たりの保温時消費電力量は保温コースの電力量です。
※実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
※年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
※蒸発水量は、一回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

予約（タイマー）炊飯のしかた

予約設定した時刻に炊き上がります。
希望する予約時刻を2通り設定できますので、「朝 炊き上がり」と「夕方 炊き上がり」など **予約1** 、**予約2** を使い分けると便利です。

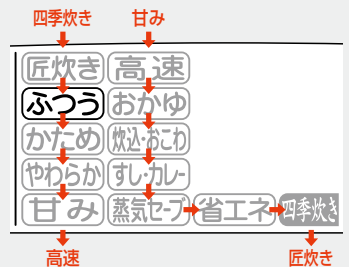
1 現在時刻を確認する

現在時刻がずれていると、予約炊飯がうまくできませんので、正しく合わせ直してください。
（☞ 8ページ）

※「炊飯／スタート」ランプが**点灯**しているときや保温中は、タイマーを合わすことができません。
切／とりけし ボタンを押して、「**炊飯／スタート**」ランプを消すか、保温を取り消してください。

2 お米選択とメニューを選ぶ

❶ **お米選択** ボタンを押し、お米の種類を選びます。
「白米」「無洗米」「玄米」「発芽玄米」「雑穀」が選べます。

❷ **メニュー** ボタンを押し、表示部にメニューを表示させます。
※メニューは、点滅している箇所が選択されます。
※**メニューは、お米選択により選べるメニューが異なります。**
詳しくは、17～18、24ページをご覧ください。

メニューと予約炊飯について

お米選択 ＼ メニュー	匠炊き	ふつう	かため	やわらか	甘み	高速	おかゆ	炊込・おこわ	すし・カレー	蒸気セーブ	省エネ	四季炊き
白米	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○
無洗米	○	○	○	○	○	○	○	△	○	予約炊飯できません		
玄米	○	○	○	○	予約炊飯できません		○	予約炊飯できません				
発芽玄米	予約炊飯できません	○	○	○			○					
雑穀		○	○	○			○					

○：予約炊飯できます。　　△：予約炊飯しないでください。

※「炊込・おこわ」などの具や調味料の入るものは、予約炊飯しないでください。
具が傷んだり、調味料が沈殿して、うまく炊けないことがあります。

使いかた

3 予約時刻を合わせる

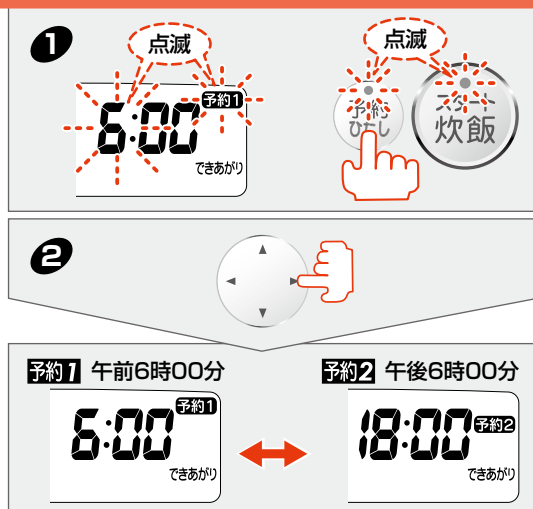
❶ 予約／ひたしボタンを押します。

※「予約／ひたし」ランプと「炊飯／スタート」ランプと予約時刻の時桁が点滅します。

予約／ひたしボタンを押すごとに 予約1 ⇒ 予約2 ⇒ ひたし を くり返します。

❷ コントロールキーで予約時刻を合わせます。

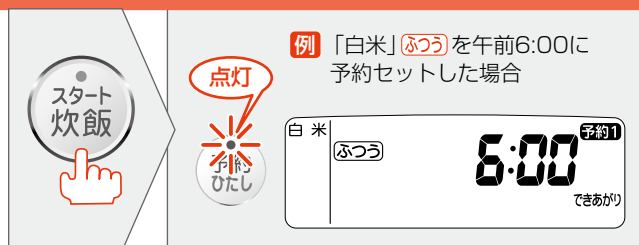
- 「◀」で時桁を「▶」で分桁を合わせます。「▲」(すすむ)／「▼」(もどる)で予約時刻を合わせてください。

  ※時桁は1時間単位で、分桁は10分単位で替わります。
- タイマーは、あらかじめ右図の2通りの予約時刻を記憶しています。

※予約の時間は、12時間以内(夏場など水温が高いときは、8時間以内)に設定することをお勧めします。
長時間の予約は、長い時間お米を水に浸すことになり、室温や気温が高いとき、ニオイが出ることがあります。
※予約炊飯をするとごはんが柔らかめに炊き上がったり、おこげができることがあります。

4 炊飯／スタートボタンを押す

「予約／ひたし」ランプが点滅から点灯に替わり、「炊飯／スタート」ランプが消灯すると予約した時刻が表示されます。(**予約炊飯がセットできました。**)

※炊飯が始まると「炊飯／スタート」ランプが、点灯します。

例「白米」ふつうを午前6:00に予約セットした場合

※内釜が入っていないとブザー音でお知らせし、予約を受け付けません。
※水温・室温・お米の量・水かげん・電圧によっては、予約時刻どおりに炊き上がらないことがあります。
※予約炊飯終了のブザー音を消すことができます。(☞ 8ページ)

■簡単予約について(前回と同じ予約時刻で炊くとき)

一度予約炊飯すると、次回からは簡単に予約できます。

前回予約した時刻を記憶しています。
お米選択とメニューを確認して、予約／ひたしボタンで 予約1 か 予約2 を選び、炊飯／スタートボタンを押してください。

■予約時刻について

予約時刻と現在時刻の差が下の表のときは、タイマーを使って炊飯できません。すぐに炊飯を始めます。

メニュー ＼ お米選択	白米、無洗米
四季炊き	1時間10分未満(白米のみ)
匠炊き	2時間未満
ふつう、かため、やわらか	1時間10分未満
甘み	1時間10分未満
高速	1時間10分未満
おかゆ	2時間未満
すし・カレー	1時間10分未満
蒸気セーブ	1時間10分未満
省エネ	1時間10分未満

メニュー ＼ お米選択	玄米	発芽玄米、雑穀
ふつう、かため、やわらか	1時間30分未満	1時間10分未満
おかゆ	2時間30分未満	2時間未満
匠炊き	2時間未満	—

■スタート後に予約時刻を変えたいときは

切／とりけしボタンを押してから、**2**～**4**の手順で合わせ直します。

スタート後に現在時刻が知りたいときは!!

予約／ひたしボタンまたはコントロールキーを押してください。
現在時刻が、約2秒間表示されます。

ひたし炊き

ひたし設定した時間になると炊飯を始めます。

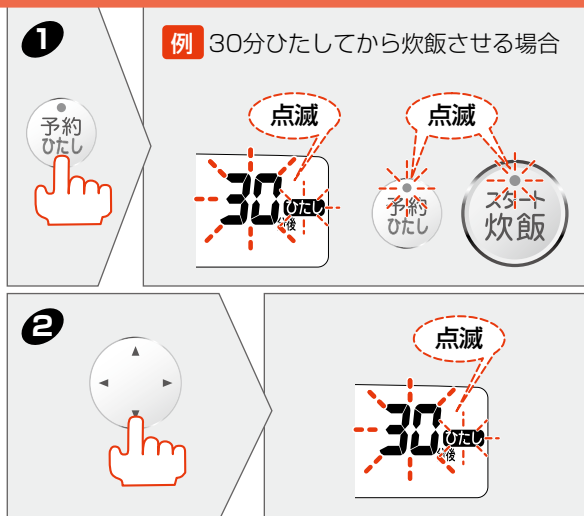
1 お米選択とメニューを選ぶ

❶ お米選択 ボタンを押し、お米の種類を選びます。
「白米」「無洗米」「玄米」「発芽玄米」「雑穀」が選べます。

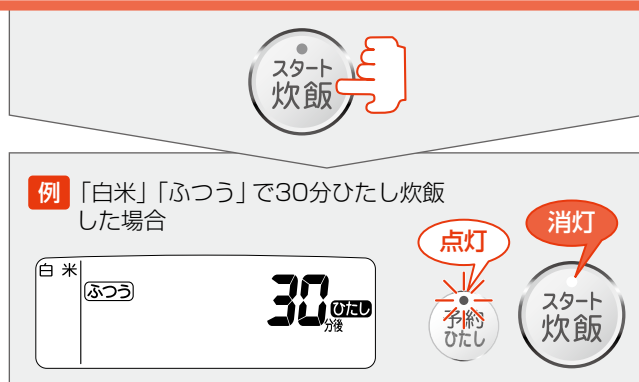
❷ メニュー ボタンを押し、表示部にメニューを表示させます。
※メニューは、点滅している箇所が選択されます。
※メニューは、お米選択により選べるメニューが異なります。
詳しくは、17〜18、24ページをご覧ください。

2 ひたし時間を設定する

❶ 予約／ひたし ボタンを押して、 ひたし を表示させます。
予約／ひたし ボタンを押すごとに 予約1 ⇨ 予約2 ⇨ ひたし と切り替わります。
※「予約／ひたし」ランプと「炊飯／スタート」ランプとひたし時間、ひたし が**点滅**します。

❷ コントロールキー でひたし時間を設定します。
「▲」「▼」を押すと10分単位で替わります。
10分〜60分の間で設定できます。
※1時間10分以上は、予約（タイマー）炊飯で設定してください。
予約（タイマー）炊飯は、メニューによって予約時間が異なります。
（☞ 21〜22ページ）

※ 一度ひたし炊きを設定すると、ひたし時間を記憶していますので、次回も同じひたし時間で炊くときは、設定を直す必要がありません。

3 炊飯／スタート ボタンを押す

「予約／ひたし」ランプが**点滅から点灯**に替わり、「炊飯／スタート」ランプが**消灯**するとひたし炊飯を始めます。
※表示部には、炊飯開始までの残り時間を表示します。

ひたし炊き設定後に現在時刻が知りたいときは!!

予約／ひたし ボタンまたは コントロールキー を押してください。
現在時刻が、約2秒間表示されます。

炊飯量と炊飯時間

品番	XW100				XW180			
メニュー	匠炊き	四季炊き	蒸気セーブ	甘み	匠炊き	四季炊き	蒸気セーブ	甘み
炊飯量	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)
白　米	約43～76分	約26～50分	約41～48分	約36～43分	約42～81分	約26～55分	約41～53分	約37～50分
無洗米	約43～77分	—	—	約35～43分	約43～81分	—	—	約36～50分
メニュー	ふつう	かため	やわらか	すし・カレー	ふつう	かため	やわらか	すし・カレー
炊飯量	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.18～1.0L (1～5.5カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)
白　米	約41～43分	約41～42分	約47～49分	約30～32分	約40～47分	約40～46分	約46～54分	約30～36分
無洗米	約42～43分	約41～42分	約49～50分	約29～32分	約41～48分	約41～46分	約48～55分	約30～35分
雑　穀	約41～44分	約36～40分	約47～49分	—	約42～48分	約36～43分	約47～53分	—
メニュー	高速	おかゆ(全がゆ)	炊込	おこわ	高速	おかゆ(全がゆ)	炊込	おこわ
炊飯量	0.09～0.72L (0.5～4カップ)	0.09～0.27L (0.5～1.5カップ)	0.18～0.54L (1～3カップ)	0.18～0.54L (1～3カップ)	0.18～1.44L (1～8カップ)	0.09～0.45L (0.5～2.5カップ)	0.18～1.08L (1～6カップ)	0.36～1.08L (2～6カップ)
白　米	約14～24分	約64～68分	約38～42分	約38～40分	約16～27分	約64～70分	約40～44分	約39～42分
無洗米	約15～25分	約64～69分	約41～43分	約38～40分	約17～27分	約64～71分	約41～45分	約40～42分
玄　米	—	約120～123分	—	—	—	約120～125分	—	—
発芽玄米	—	約64～68分	—	—	—	約64～71分	—	—
雑　穀	—	約69～73分	—	—	—	約69～76分	—	—
メニュー	匠炊き	ふつう	かため	やわらか	匠炊き	ふつう	かため	やわらか
炊飯量	0.18～0.72L (1～4カップ)	0.18～0.72L (1～4カップ)	0.18～0.72L (1～4カップ)	0.18～0.72L (1～4カップ)	0.18～0.72L (1～4カップ)	0.18～1.44L (1～8カップ)	0.18～1.44L (1～8カップ)	0.18～1.44L (1～8カップ)
玄　米	約83～87分	約55～59分	約54～57分	約56～59分	約84～90分	約53～61分	約51～61分	約55～62分
発芽玄米	—	約43～44分	約37～39分	約48～49分	—	約43～47分	約38～43分	約49～52分
メニュー	省エネ				省エネ			
炊飯量	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)				0.18～1.8L (1～10カップ)			
白　米	約37～41分				約36～46分			

※炊飯時間は、季節（水温・室温）・水かげん・電圧・お米の種類などにより変わります。
　電圧100V、室温20℃、水温18℃の場合を記載しています。

※「四季炊き」の炊飯時間について、詳しくは☞13ページ。

炊飯コースについて（お米選択／メニュー）

お米選択とメニューの組み合わせにより、多彩な炊き分けをしています。
組合せによっては、炊飯できない（セットできない）メニューがありますので、ご注意ください。

お米選択＼メニュー	匠炊き	ふつう	かため	やわらか	甘み	高速	おかゆ	炊込・おこわ	すし・カレー	蒸気セーブ	省エネ	四季炊き
白　米	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	●	○	◎	◎
無洗米	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	●			
玄　米	○	◎	◎	◎	炊飯できません		○	炊飯できません				
発芽玄米	炊飯できません	○	○	○	炊飯できません		○	炊飯できません				
雑　穀		○	○	○			○					

◎：可変圧力炊飯（おどり炊き）【1.2気圧 ⇔ 1.0気圧】　○：高圧炊飯【1.2気圧】　●：常圧炊飯【1.0気圧】

マルチ調理について

いろいろな調理の作りかたについて詳しくは、お料理のページをご覧ください。(☞37～40ページ)

お好みの温度と時間で、いろいろな調理ができます。

例：ヨーグルト、豆腐、温泉卵など

※必ず、調理 の マルチ調理 に合わせて調理してください。
他のメニューでは、絶対に調理しないでください。

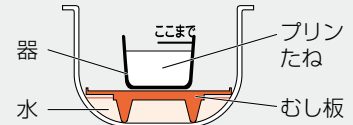
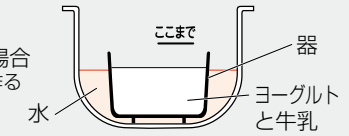
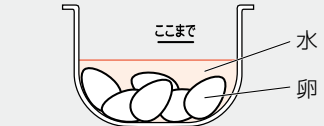
※市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理や、ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理などはしないでください。

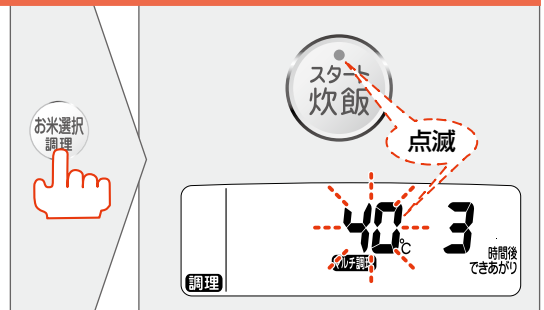
1 内釜に調理する材料を入れます

具体的な調理例は、「お料理のページ」をご覧ください。(☞ 37～40ページ)

※器は必ず、耐熱性樹脂容器（電子レンジ使用可能容器等）をご使用ください。
陶器や金属の器などは、内釜の内面のフッ素被膜を傷めますので入れないでください。

※内釜の内面の『**ここまで**』線以上に、水や調理物を入れないでください。
ふきこぼれの原因になります。

＊材料を入れたら、外ぶたを閉めてください。
内ぶたを取り付けていないと、外ぶたは閉まりません。

2 お米選択／調理 ボタンを押し、表示を『調理』の『マルチ調理』に合わせる

「炊飯／スタート」ランプと調理温度が、**点滅**します。
左の3桁が**調理温度**、**右の2桁**が**調理時間**です。
※**初期設定は、40℃／3時間を記憶しています。**

3 お好みの調理温度と調理時間に合わせる

※あらかじめ、作りたい料理の調理温度と調理時間を調べておいてください。

❶ 調理温度を合わせます。
コントロールキー の「▲」(あがる)／「▼」(さがる)を押し、お好みの調理温度に合わせます。

※**35℃～100℃**の範囲で合わせることができます。
(ただし、91℃～99℃は設定できません。)

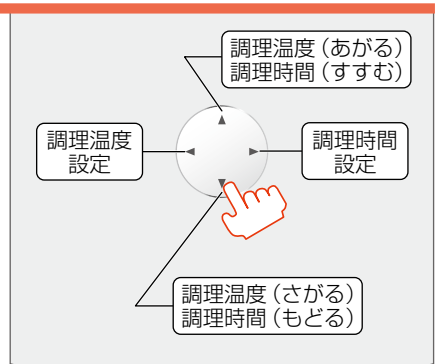
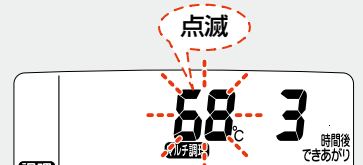
❷ 調理時間を合わせます。
コントロールキー の「▶」を押し、調理時間を**点滅**させます。コントロールキー の「▲」(すすむ)／「▼」(もどる)を押し、お好みの調理時間に合わせます。

※1分～59分までは1分単位で、1時間～10時間までは1時間ごとに合わせられます。

※調理時間設定後に再び調理温度を合わせ直ししたい場合は、「◀」を押してください。調理温度が**点滅**し、合わせ直しができます。

※コントロールキー の「▲」「▼」を長く押した方向に早くすすみます。

調理温度（あがる）
調理時間（すすむ）
調理温度設定
調理時間設定
調理温度（さがる）
調理時間（もどる）

使いかた

炊飯／スタート ボタンを押す

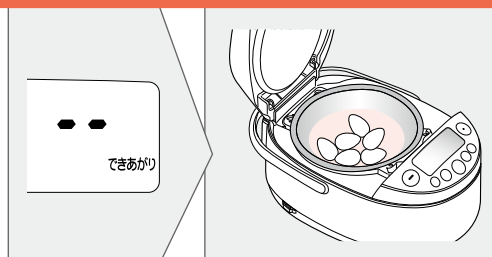
「炊飯／スタート」ランプが、**点滅から点灯**に替わり、調理を開始します。

※調理温度は合わせた温度を表示し続けます。

※調理時間は、できあがりまでの残り時間を表示します。

5 ブザー音がなったら、できあがり

できあがったら、調理物はすぐに取り出してください。そのまま放置すると、余熱で調理物のできばえが変わります。

※調理物を取り出すときは、内釜も調理物も高温になっていますので、やけどをしないように気をつけてください。

※調理中に内釜の中の水がなくなると「dry」(dry) を表示して、調理が終わります。続けて調理する場合は、切／とりけし ボタンを押し、水を加えてから再度 **2** ～ **4** の手順で調理してください。

※調理物を炊飯器内で保温、保存しないでください。その後の炊飯や保温時に、ニオイの原因になります。

※内釜に調理物を入れての保管、保存はしないでください。
内面のフッ素樹脂をいためる原因になりますので、別の容器に移しかえてください。

※お料理のページにある調理温度と調理時間は目安です。室温や材料によっては、できあがりが変わります。
できあがりの具合を変えたい場合（硬さ、柔らかさ、固まり具合など）は、お好みで調理温度と調理時間を調節してください。

※調理のあとに、炊飯器内や内釜のニオイが気になる場合は、「**クリーニング（煮沸）機能**」をお勧めします。

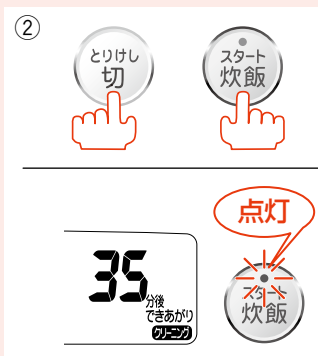
－ クリーニング（煮沸）機能 －

＊ニオイや汚れが取れにくい場合に、次の手順で行ってください。

① 内釜の白米の水位線（ECJ-XW100は「3」、ECJ-XW180は「4」）まで水を入れて、外ぶたを閉めます。

② 切／とりけし ボタンを押しながら、そのまま 炊飯／スタート ボタンを押すと「炊飯／スタート」ランプが**点灯**し、**「クリーニング」**を始めます。(表示部には、クリーニング終了までの残り時間の目安を表示します。)

③ 終了すると、ブザー音がお知らせします。

④ 内部が冷めてから、各部をお手入れしてください。

■おことわり

- ニオイがきついときは水を入れ、上記 ① ～ ③ を繰り返してください。
- ニオイによっては、完全に落ちないものもあります。
- 空だきは、しないでください。（水を入れなかったり、水がない場合は、空だきになり、U73 が表示されます。）
  ※蒸気口、蒸気ガイドに触れないでください。やけどをするおそれがあります。
- 水以外（洗剤など）は、入れないでください。
- 内部が熱いうちに外ぶたを開けると、熱い蒸気が多量に出ることがありますので、やけどにご注意ください。
- 途中でやめるときは 切／とりけし ボタンを押して、約4分待ってから外ぶたを開けてください。

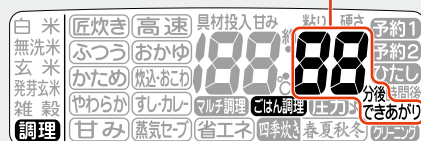
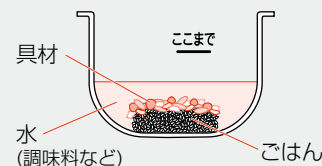
ごはん調理について

ごはん調理の作りかたについて詳しくは、お料理のページをご覧ください。(☞ 36ページ)

冷凍ごはんや残りごはんで、ごはん調理ができます。

例 ：雑炊など

※必ず、調理 の ごはん調理 に合わせて調理してください。
他のメニューでは、絶対に調理しないでください。

※市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理や、ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理などはしないでください。

1 内釜に調理するごはんおよび材料を入れます

具体的な調理例は、「お料理のページ」をご覧ください。（☞ 36ページ）

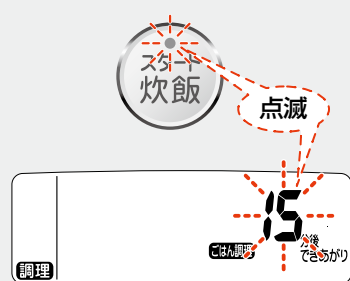
※内釜の内面の『ここまで』線以上に、水や調理物を入れないでください。ふきこぼれの原因になります。

＊材料を入れたら、外ぶたを閉めてください。
内ぶたを取り付けていないと、外ぶたは閉まりません。

2 お米選択／調理 ボタンを押し、表示を『調理』の『ごはん調理』に合わせる

※『調理』に合わせると『マルチ調理』が表示されます。
もう一度 お米選択／調理 ボタンを押すと『ごはん調理』になります。

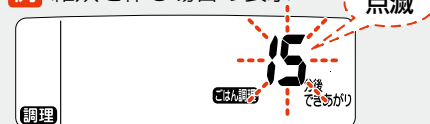
● 「炊飯／スタート」ランプと調理温度が点滅します。

※初期設定は、15分を記憶しています。

3 お好みの調理時間に合わせ、炊飯／スタート ボタンを押す

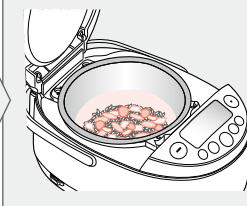
❶ 調理時間を合わせます。
コントロールキー の「▲」(すすむ)／「▼」(もどる)を押し、お好みの調理時間に合わせます。

※ 1分～59分の範囲で、1分単位で合わせることができます。

※ コントロールキー の「▲」「▼」を長く押した方向に早く進みます。

❷ 炊飯／スタート ボタンを押します。
「炊飯／スタート」ランプと調理時間が、点滅から点灯に替わり、調理を開始します。
※調理時間は、できあがりまでの残り時間を表示します。

4 ブザー音がなったら、できあがり

できあがったら、調理物はすぐに取り出してください。
そのまま放置すると、余熱で調理物のできばえが変わります。

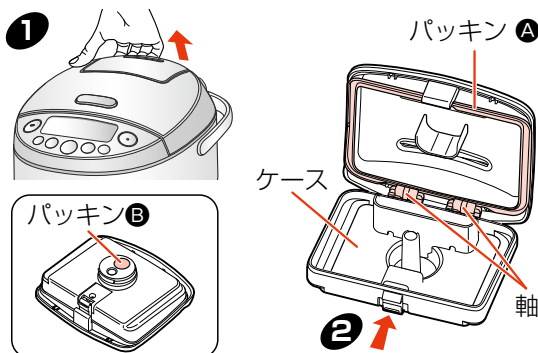
※ふたを開けるときおよび調理物を取り出すときは、蒸気で内釜も調理物も高温になっていますので、やけどをしないように気をつけてください。

※調理中に内釜の中の水がなくなると「dry」(dry) を表示して、調理が終わります。
※調理物を内釜で保温、保存はしないでください。
ニオイの原因になったり、内釜内面のフッ素樹脂を傷める原因になります。
※炊飯器内や内釜のニオイが気になる場合は、「クリーニング（煮沸）機能」をお勧めします。(☞26ページ)
※ごはん調理は、圧力がかかりません。

使いかた

お手入れのしかた

＊炊飯・保温・調理のあと、毎回お手入れしてください。
さし込みプラグを抜いて、炊飯器本体・内ぶた・内釜・蒸気ガイドが冷めてから、必ずお手入れしてください。
みがき粉、たわし、ベンジン、シンナーなどは使わないでください。
内釜・内ぶた・蒸気ガイドを食器洗い機で洗わないでください。（傷・変形・変色の原因となります。）
各部のパッキンは、お手入れのときに無理に引っ張ったり、傷つけると故障の原因となります。
お手入れ後は、内ぶた、蒸気ガイド、しゃもじ受けを十分乾かして正しく取り付けてください。

蒸気ガイド（外ぶた上面）

1. 図のように、蒸気ガイド後方❶をしっかり持ち、上向きに引っ張ってはずします。
2. ケース前面のボタン❷を押して開き、水洗いします。
   ※パッキンは、はずさないでください。
   ※パッキンⒶがはずれた場合は、ガイドに添って確実に取り付けてください。パッキンⒷがはずれた場合は、方向に注意しながらさし込んでください。パッキンがはずれた状態で炊飯すると、蒸気もれやふきこぼれの原因となります。
3. 後方の軸を合わせて、ケースを閉じます。
4. 蒸気ガイドを、取り付けます。
   ※中央部を強く下に押さえて、確実に奥までさし込んでください。

炊飯器本体

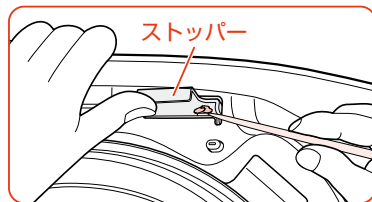
上ぶたパッキン部

はずさないでください。
無理に押さえつけたり、引っ張らないでください。蒸気もれや外ぶたが開かなくなり、故障の原因となります。

ストッパー部

米つぶやごはんつぶなどが挟まっているときは、ようじなどでかき出してください。
多量に入ると、ストッパーが本体のフック部にかからなくなり、炊飯中に外ぶたが開き、やけどをするおそれがあります。

外ぶた・炊飯器本体

外ぶたをしっかり持ち、固く絞ったふきんでふいてください。
※洗剤は使わないでください。

ふたセンサー

汚れがついたときは、ふきんや綿棒などで軽く水ぶきしてください。

温度センサー

米つぶなどがこびりついたときは、細かいサンドペーパー(320番程度)で軽くみがき、固く絞ったふきんでふき取ってください。

つゆ受け部

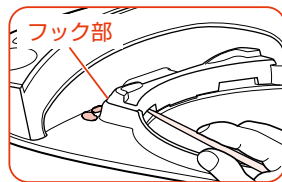
炊飯量・保温量・気温によっては内ぶたに結露したつゆがたまるときがあるので、ふき取ってください。
また、米つぶやごはんつぶなどが付着したまま外ぶたを閉めると、炊飯中に外ぶたが開き、やけどをするおそれがあります。

フック部

米つぶやごはんつぶなどが入ったときは、ようじなどでかき出してください。
多量に入ると、外ぶたの開け閉めが固くなったり、フック部にストッパーがかからなくなり、炊飯中に外ぶたが開き、やけどをするおそれがあります。

付属品

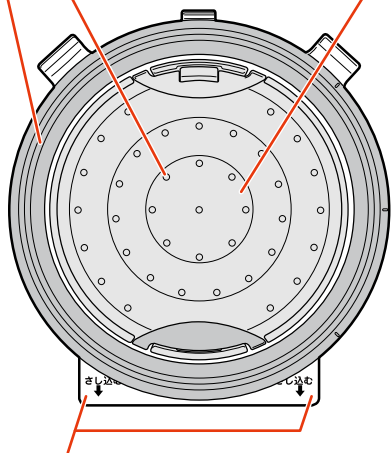
台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗います。

使いかた

内ぶた

台所用中性洗剤をスポンジにつけて、傷をつけないように洗います。
※内ぶたは、スポンジ以外の固いもので洗うと表面が傷つきますが、炊き上がりには問題ありません。
※錆の原因となりますので、必ず汚れは洗い流して、水分をふき取ってください。
　また、うまみ循環孔についた汚れは、竹串・ようじで取り除いてから洗ってください。

内ぶたパッキン

内ぶたと一緒に洗います。
はずれると取り付けることができません。引っ張らないでください。

うまみ循環孔

内ぶたのツメ

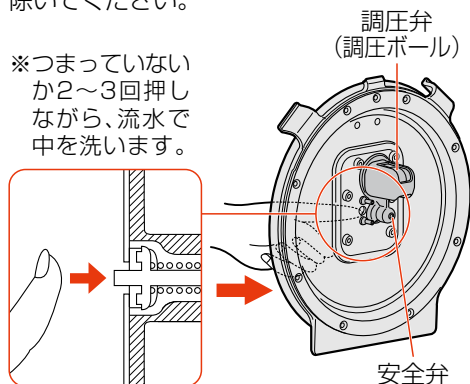
折れたり、変形していないか確認します。

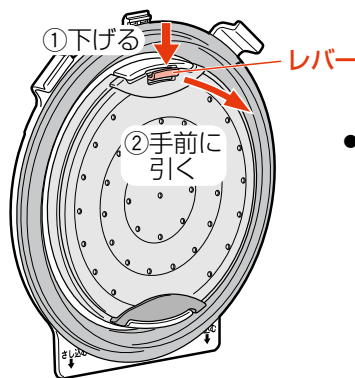
調圧孔

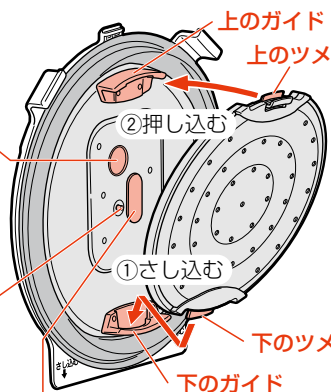
調圧孔にごはんつぶがつまっていないか、確認します。つまっているときは、竹串・ようじで取り除いてください。

安全弁

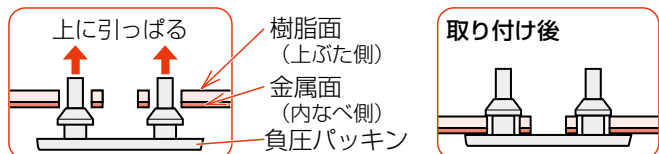
指で軽く2～3回押し、スムーズに動き、軸の周囲のすき間やスプリング部にごはんつぶがつまっていないか確認します。
つまっているときは、竹串・ようじで取り除いてください。

※つまっていないか2～3回押しながら、流水で中を洗います。

うまみ循環ユニット

台所用中性洗剤をスポンジにつけて、傷つけないように洗います。
うまみ循環孔にごはんつぶがつまっていないか、確認します。つまっているときは、竹串、ようじで取り除いてください。
※スポンジ以外の固いもので洗うとフッ素樹脂を傷つけ、ふくれやはがれの原因になります。
※スポンジ等で洗いにくい部分は、歯ブラシ等でお手入れしてください。

●はずしかた

①うまみ循環ユニットの**レバー**を下方向に下げます。
②そのまま、手前に引いてはずします。

●つけかた

①内ぶたの**下のガイド**に、うまみ循環ユニットの**下のツメ**をさし込みます。
②内ぶたの**上のガイド**とうまみ循環ユニットの**上のツメ**を合わせて、「**カチッ**」と音がするまで押し込みます。
※うまみ循環ユニットが、レバーで保持されていることを確認してください。

負圧パッキン

内ぶたと一緒に洗ってください。
はずれたときは向きに注意して、取り付けてください。
※付けにくい場合は、負圧パッキンに水、または台所用中性洗剤を少しつけると付けやすくなります。（その後、洗剤は必ず洗い流してください。）
※付けないと圧力がかかりませんのでうまく炊けません。

使いかた

内釜(内なべ)を長持ちさせるために

台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗います。

お願い

■ **変形させないよう注意してください。**

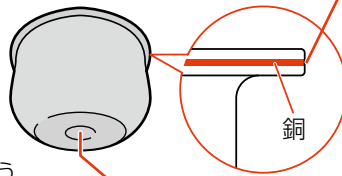
■ **内面のフッ素樹脂を傷めないために、つぎのことをお守り下さい。**
- 泡立て器でお米を洗わない
- 付属のしゃもじを使う
- スプーンや食器類を入れない
- 酢は使わない
- 金属ザル等を内釜のふちにあてない
- 調味料を使って炊飯したときは、すぐ洗う

※フッ素樹脂に傷がつくと、ふくれやはがれの原因になります。

■ 使っているうちに、内面に色むらができることがありますが、衛生上は問題ありません。

■ 外面にすり傷がついたりしても、炊き上がりには問題ありません。

■ 変形したり摩耗した場合は、お買上げの販売店でお買い求めください。

銅

■ ふちの側面の銅は、酸化により緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがありますが、性能や人体への影響はありません。

※ さびで変色した場合は酢でふいて、水洗いしてください。

■ 内釜の底面外側中央部は、温度センサーに触れる大切なところです。汚れていたり、傷がついたりするとご飯がこげたりする原因になります。

■ 内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器には使わないでください。

■ 内釜でお米を洗うときは、内釜の下にふきんをしいて洗うと内釜の底面に傷がつきません。

消耗品 **内釜・内ぶたパッキン・負圧パッキン・蒸気ガイドのパッキン・リチウム電池は、消耗品（有償）です。**
- 消耗品が劣化したり、消耗品や内ぶた・うまみ循環ユニット・蒸気ガイドが損傷または、はずして紛失したときは、そのまま使用しないでお買上げの販売店にご相談ください。**有償にて交換いたします。**

※内釜は内面のフッ素被膜が傷ついてはがれたとき、パッキンは弾力性がなくなり表面が白くなったり、破れたりしたときが劣化した状態です。

お料理のページ

ーもくじー ページ

－ おいしいごはんを炊くために －

1．よいお米を選び、しっかり保管する。
- 精米したてのお米を選びます。よいお米は、ふっくら丸みがあり透き通るようなツヤがあります。
- 保管は、風通しの良い冷暗所に置きます。2週間くらいで使い切りましょう。

2．お米は正しく計量する。
- 必ず、付属の計量カップで計ってください。(1カップ約180mL＝0.18L)

＊計量米びつでは、誤差が出る場合があります。

3．お米は手早く洗う。
- お米に水を一気に加えて、軽くかき混ぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。
- 水を加えてすすぎ、そして捨てます。水がきれいになるまで続けます。

＊洗いかたが不十分だと、焦げやすくなり、保温したときにニオイがきつくなります。

＊砕けたお米が多いと、ごはんがおいしく炊けません。ザルにお米を入れて、水の中でゆすって砕けたお米を取り除きます。

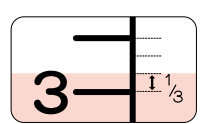
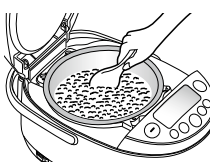
4．水位目盛をしっかり見て、水かげんする。
- お米の種類、産地、季節により、またお好みで水をかげんしてください。

＊さらに柔らかく炊くために水を多めに加えるときは、水位目盛の間隔の1/3以下にしてください。水を多めに入れると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

「3」カップの場合

5．炊き上がれば、すぐにごはんをしっかりほぐす。
- しゃもじですくうように底からほぐして、ごはんつぶの周囲の水分をとばします。

＊ほぐさないと、ごはんが固まってしまったり、内釜周囲のごはんがべちゃつきます。
- 炊き上がったごはんは、なるべく早く食べきります。

＊長時間の保温は、ごはんのニオイ、黄ばみの原因となります。

かやくごはん

材料（4人分）

米 ………………カップ3	だし …………400mL
ごぼう………………40g	うすくちしょうゆ ……………大さじ2
にんじん……………40g	酒 ……………大さじ2
干ししいたけ ………3枚	塩 …………小さじ½
こんにゃく…………40g	さやえんどう ………………適量
油揚げ………………20g	
鶏肉…………………60g	

作りかた

①米は洗っておきます。
②干ししいたけは水に漬けてもどしてから、千切りにします。
③ごぼうはささがきにして、水に漬けてあくを抜きます。
④にんじんは千切りにし、水に漬けてあくを抜きます。
⑤鶏肉は小さく切り、熱湯にさっと通しておきます。
⑥こんにゃくも千切りにして、さっと湯を通します。
⑦油揚げは熱湯にさっと通してから、千切りにします。
⑧さやえんどうは、塩を少し加えた熱湯でさっとゆでで、千切りにしておきます。
⑨だしにうすくちしょうゆ、酒、塩を加えて調味液をつくります。
⑩「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑨」の調味液を**白米**の水位目盛「**3**」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。干ししいたけ、ごぼう、にんじん、鶏肉、こんにゃく、油揚げを良くかき混ぜてから、米の上に置きます。
⑪ふたをし、**お米選択／調理** ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー** ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。**炊飯／スタート** ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑫炊き上がれば、ほぐして器に盛り、「⑧」のさやえんどうを散らします。

うなぎごはん

材料（4人分）

米 ………………カップ3	だし …………400mL
うなぎの蒲焼 …200g	蒲焼のタレ …大さじ1
ごぼう …………100g	塩 ……………小さじ½
	しょうゆ ……大さじ1
木の芽………………適量	酒 ……………大さじ1

作りかた

①米は洗っておきます。
②うなぎの蒲焼は一口大に切ります。
③ごぼうはささがきにして、水に漬けておきます。
④だしに蒲焼のタレ、塩、しょうゆ、酒を加えて良く混ぜます。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の調味液を**白米**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
うなぎ、ごぼうを米の上に置きます。
⑥ふたをし、**お米選択／調理** ボタンでお使いのお米に合わせ、**メニュー** ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。**炊飯／スタート** ボタンを押して炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、ほぐして器に盛り、木の芽をのせます。

たけのこごはん

材料（4人分）

米 ………………カップ3	だし …………400mL
ゆでたけのこ ……200g	うすくちしょうゆ ……………大さじ2
鶏肉…………………80g	酒 ……………大さじ2
木の芽 …………6～8枚	塩 ………………………少々

作りかた

①米は洗っておきます。
②ゆでたけのこは小さく切ります。
③鶏肉も小さく切り、熱湯にさっとくぐらせます。
④だしに、うすくちしょうゆ、酒、塩を加えてよく混ぜ、調味液を作ります。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の調味液を**白米**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
たけのこと鶏肉をよく混ぜて、米の上に置きます。
⑥ふたをし、**お米選択／調理** ボタンでお使いのお米に合わせ、**メニュー** ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。**炊飯／スタート** ボタンを押して炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、ほぐして器に盛り、木の芽をのせます。

あさりごはん

材料(4人分)

材料	分量
米	カップ3
あさり(殻付)	400g
だし	300mL
しょうゆ	大さじ3
みりん	大さじ2
三つ葉	適量

作りかた

①米は洗っておきます。

②あさりは良く洗い、鍋に200mLの水を入れて火にかけ、沸騰してきたらあさりを加えます。あさりが開いたら火を止めて、煮汁をこし、身と殻に分けます。

③三つ葉はさっと熱湯をとおしてから、水にとり、冷ましてから、2cm程度に切ります。

④だしに「②」のあさりの煮汁を足し、しょうゆ、みりんを加えて調味液を作ります。

⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の調味液を**白米**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。

⑥ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。**炊飯／スタート**ボタンを押して、炊飯を始めます。

⑦残り12分になって、お知らせ音が鳴ったらふたを開け、あさりを入れてふたを閉め、**炊飯／スタート**ボタンを押します。

⑧炊き上がれば、ほぐして器に盛り、「③」の三つ葉を散らします。

えびピラフ

材料(4人分)

材料	分量
米	カップ3
えび	150g
ゆでたこ	150g
ミックスベジタブル	200g
オリーブ油	大さじ3
固形スープ	3コ
水	400mL
塩、こしょう	少々
カレー粉	小さじ½

作りかた

①米はさっと洗い、水気を切ります。

②えびは背わたをとり、熱湯に通します。ゆでたこは、一口大に切ります。

③フライパンにオリーブ油(大さじ2)を入れ、「①」の米を加えて透き通るくらいまで炒めて、取り出します。

④更に、フライパンにオリーブ油(大さじ1)を入れ、「②」のえび、ゆでたこ、ミックスベジタブルを軽く炒め、塩、こしょう、カレー粉で味付けします。

⑤水に固形スープを溶かして、塩、こしょうをして調味液をつくります。

⑥「③」の米を内釜に入れ、「⑤」の調味液を**すしめし**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。

⑦ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。**炊飯／スタート**ボタンを押して、炊飯を始めます。

⑧残り12分になって、お知らせ音が鳴ったらふたを開け、「④」を入れてふたを閉め、**炊飯／スタート**ボタンを押します。

⑨炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

まつりずし

材料(4人分)

材料	分量
米	カップ3
あわせ酢	
酢	60mL
塩	小さじ2
砂糖	大さじ1
つけ酢	
酢	100mL
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1
具	
えび	10匹
焼きあなご	100g
いくら	50g
ままかり(酢漬)	10匹
干ししいたけ	6枚
れんこん	50g
錦糸卵	適量
きぬさや	適量
木の芽	適量

作りかた

①米は洗っておきます。

②なべに酢、塩、砂糖を入れ少し加熱して、冷ましてあわせ酢を作ります。

③「①」の米の水気を切って内釜に入れ、水を**すしめし**の水位目盛「**3**」まで加えます。

④ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、「**すし・カレー**」に合わせます。**炊飯／スタート**ボタンを押して、炊飯を始めます。

⑤炊き上がれば、すしおけに移し、あわせ酢を加えて、切るようにサッと混ぜて、冷ましておきます。

⑥器にごはんを盛り、準備していた具を飾り、最後に錦糸卵ときぬさや、木の芽をのせます。

具の下ごしらえ

①えびは殻をむき、背わたをとり、軽くゆでて冷ましたら、半分にスライスしてつけ酢に漬けます。

②焼きあなごは2cm幅に切ります。

③ままかりは半分にスライスしておきます。

④干ししいたけは水でもどし、だし、しょうゆ、みりんで含め煮にしてから、冷まし、スライスします。

⑤れんこんは皮をむき、ゆでてから、うすく切り、つけ酢に漬けておきます。

⑥卵を割りほぐし、フライパンで薄焼き卵を作り、冷まして細く切ります。

⑦きぬさやは軽くゆでて、冷ましてから細く切ります。

手まりずし

材料(4人分)

米 ………………カップ3	具
あわせ酢	鮭(刺身) ………100g
酢 ………………60mL	焼きあなご ……100g
塩 ……………小さじ1	あじ(刺身) ……100g
砂糖 …………大さじ1	鯛(刺身) ………100g
うすくちしょうゆ ………小さじ1	高菜漬け ………500g
わさび ………………適量	つけ酢
ラップ ………………適量	酢 ……………100mL
	砂糖 …………大さじ2
	塩 ……………小さじ1

作りかた

①米は洗っておきます。
②なべに酢、塩、砂糖、うすくちしょうゆを入れて少し加熱して、冷ましてあわせ酢を作ります。
③「①」の米を内釜に入れ、水を**すしめし**の水位目盛「**3**」まで加えます。

④ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、「**すし・カレー**」に合わせます。**炊飯／スタート**ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑤炊き上がれば、すしおけに移し、あわせ酢を加えて、切るようにサッと混ぜて、冷ましておきます。
⑥鮭、あじ、鯛はスライスして、つけ酢に漬けます。
⑦焼きあなごはスライスしておきます。
⑧高菜漬けは葉を広げておきます。
⑨ラップに具をのせ、お好みでわさびをぬり、ひとにぎりのすしめしを置いて、包むようにしてから、丸く形をととのえます。

春のおこわ

材料(4人分)

もち米 …………カップ2	だし …………400mL
うるち米 ………カップ1	うすくちしょうゆ ………大さじ2
わらび ……………80g	みりん ………大さじ2
ふき ………………60g	塩 ……………小さじ½
菜花 ……………100g	
こごみ ……………30g	
にんじん …………30g	

作りかた

①もち米とうるち米は洗っておきます。
②わらび、ふきはあくを抜いたら、塩少々入れた熱湯に入れてさっとゆでたら冷水にとり小さく切ります。
③菜花、こごみも塩少々入れた熱湯に入れてさっとゆで、冷水にとり、色出しをしてから適当に切ります。
④にんじんは小さく角切りにして、水につけてあくを抜きます。

⑤だしにうすくちしょうゆ、みりん、塩を加えて調味液を作ります。
⑥「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑤」の調味液を**おこわ**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。「④」のにんじんをのせます。
⑦ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。**炊飯／スタート**ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑧残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、「②」と「③」の具を入れてふたを閉め、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
⑨炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

海のおこわ

材料（4人分）

もち米 …………カップ3	だし …………200mL
ほたて ……………150g	しょうゆ ……大さじ2
えび ………………150g	酒 ……………大さじ2
はまぐり(殻付) …400g	塩 …………小さじ½
ぎんなん……………50g	

作りかた

①もち米は洗っておきます。
②ほたては良く洗い、熱湯にさっと通しておきます。
③えびは殻をむき、背わたをとって、半分に切り、湯通しします。
④なべに200mLの水を入れて火にかけ、沸騰してきたらはまぐりを加えます。
開いたら火を止めて、煮汁をこし、身と殻に分けます。
⑤ぎんなんは殻を割り、実を取り出します。
なべに少量の水を入れ、ぎんなんの実を加えてゆでます。
ゆで上がれば皮をむいて、半分に切っておきます。

⑥だしに「④」のはまぐりの煮汁、しょうゆ、酒、塩を加えて調味液を作ります。
⑦「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑥」の調味液を**おこわ**の水位目盛「**3**」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。
⑧ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。**炊飯／スタート**ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑨残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、ほたて、えび、はまぐり、ぎんなんを入れてふたを閉め、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
⑩炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

赤飯

材料（4人分）

もち米	カップ2	あずき	50g
うるち米	カップ1	ごま塩	適量

作りかた

①もち米とうるち米は、洗っておきます。
②なべにあずきとたっぷりの水を入れて強火で煮ます。
煮立ったらゆで汁をすて、再び水を600mL加えて弱火で少しかために煮ます。
煮汁がにごらないように注意します。
③あずきが煮えたら、あずきと煮汁に分けます。
煮汁は玉しゃくしですくって、少し高い所から4〜5回落として空気にふれさせ、色だしをします。

④「①」の米の水気を切って内釜に入れ、「③」の煮汁を**おこわ**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。そして、あずきを米の上にのせます。
⑤ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。**炊飯／スタート**ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑥炊き上がれば、ほぐして器に盛り、ごま塩をふりかけます。

チキンカレー

材料（4人分）

米 ……カップ3
玉ねぎ ……300g
サラダ油 ……少々
鶏肉(ぶつ切り) ……400g
塩、こしょう ……少々
揚げ油 ……適量
（A）
- マスタード …小さじ1
- クローブ ……3コ
- ローリエ ……3枚
- 赤とうがらし(刻む) …5本

（B）
- チリパウダー…小さじ1
- ターメリックパウダー ……小さじ2
- コリアンダーパウダー ……大さじ1
- シナモンパウダー ……小さじ2

（C）
- にんにく(おろしたもの) ……小さじ2/3
- しょうが(おろしたもの) ……小さじ2/3
- 塩 ……小さじ2

- ココナッツパウダー ……25g
- 湯 ……400mL

トマトジュース ……160g
ヨーグルト ……大さじ1
カルダモンパウダー ……小さじ2

作りかた

①米は**カレー**の水位目盛「**3**」に合わせ、ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、「**すし・カレー**」に合わせます。**炊飯／スタート**ボタンを押して、炊飯を始めます。
②鶏肉は塩、こしょうをふり、唐揚げにします。
③玉ねぎは薄切りにします。ミキサーにお湯（400mL）とココナッツパウダーを入れてかくはんします。
④フライパンにサラダ油を入れて熱し、（A）を加えて中火で炒めます。
⑤香りが出てきたらとり出し、玉ねぎを加えてきつね色になるまで炒めます。そして（B）を加えて炒めます。
⑥更に（C）を加えて炒めたら、トマトジュースと「③」のココナッツを加えて弱火で煮ます。
⑦「②」を加え、ヨーグルトとカルダモンパウダーを加えてできあがりです。

魚と野菜のカレー

材料（4人分）

米 ……カップ3
白身魚 ……400g
なす ……400g
ピーマン ……150g
玉ねぎ ……200g
トマト ……180g
トマトジュース ……160g
- ココナッツパウダー ……5g
- 湯 ……400mL

サラダ油 ……少々

（A）
- マスタード ……小さじ2
- ローリエ ……6枚
- 赤とうがらし(刻む) ……6本

（B）
- チリパウダー ……小さじ1/2
- コリアンダーパウダー ……小さじ2

（C）
- にんにく(おろしたもの) ……小さじ1/2
- しょうが(おろしたもの) ……小さじ1/2
- 塩 ……小さじ2

作りかた

①米は**カレー**の水位目盛「**3**」に合わせ、ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、「**すし・カレー**」に合わせます。**炊飯／スタート**ボタンを押して、炊飯を始めます。
②魚は一口大に切ります。なすは一口大に切って水にさらします。ピーマン、玉ねぎ、トマトは一口大に切ります。
③ミキサーにお湯（400mL）とココナッツパウダーを入れてかくはんします。
④フライパンにサラダ油を入れて熱し、（A）を加えて炒めます。香りが出てきたらとり出し、玉ねぎ、なす、ピーマンを加えて炒めます。
⑤そして（B）、（C）を加えて更に炒めます。トマトジュースと「③」のココナッツを加えて煮ます。トマトと魚を加えます。
⑥魚に火が通ったらできあがりです。

カニがゆ

材料（3人分）－五分がゆ－

米	カップ½	サフラン	0.2g
カニ	1匹	レモン汁	少々
固形スープ	2コ	三つ葉	適量

作りかた

①米は洗っておきます。
②カニはゆがいておきます。
③ゆがいたカニから身をとりだし、レモン汁をかけておきます。
④なべにカニの殻と水（500mL）と固形スープ、サフランを加えて約30分煮ます。煮詰まりそうになったら、水を加えます。ふきんでこしておきます。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の煮汁を**おかゆ**の水位目盛「**1**」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。
⑥ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、「**おかゆ**」に合わせます。
炊飯／スタートボタンを押して、炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、「③」のカニの身を加えて、少しむらします。
⑧器に盛り、刻んだ三つ葉を散らします。

雑穀がゆ

材料（4人分）

もち米	カップ⅓	水	800mL
うるち米	カップ⅓	しょうゆ	小さじ1
きび	カップ⅓	ごま油	小さじ1
くこの実	10g	塩	小さじ½
松の実	10g	鶏がらスープの素	大さじ1
干し貝柱	10g		
しょうが	10g	スプラウト	適量

作りかた

①もち米とうるち米ときびは洗っておきます。
②くこの実、松の実、干し貝柱は洗っておきます。
③しょうがはみじん切りにしておきます。
④水800mLに鶏がらスープの素、しょうゆ、ごま油、塩を加えて調味液を作ります。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の調味液を**おかゆ**の水位目盛「**1**」まで加えます。
足りなかったら水を加え、「②」「③」を加えます。
⑥ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、「**おかゆ**」に合わせます。
炊飯／スタートボタンを押して、炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、混ぜて器に盛り、スプラウトを添えます。

地中海風リゾット

材料（4人分）

米	カップ1	オリーブ油	大さじ½
トマト	3個	パセリ(乾燥)	適量
玉ねぎ	½個	コンソメスープ	800mL
セロリ	½本	パプリカ	小さじ1
にんにく	2かけ	塩、こしょう	適量

作りかた

①米は洗っておきます。
②トマトは熱湯にさっと通して皮をむき、種をとり、ざく切りにします。
③玉ねぎ、にんにくはみじん切りにします。
④セロリは筋をとり、5mm角に切ります。
⑤湯800mLにコンソメ顆粒（15g）を加えてコンソメスープを作ります。パプリカ、塩、こしょうを加えます。
⑥フライパンにオリーブオイル（大さじ1/2）を入れ、にんにくで香りを出して、玉ねぎ、セロリを入れて炒めます。
⑦「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑤」のスープを**おかゆ**の水位目盛「**1**」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。
「②」のトマトと「⑥」の具材を加えます。
⑧ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、「**おかゆ**」に合わせます。
炊飯／スタートボタンを押して、炊飯を始めます。
⑨炊き上がれば、器に盛り、パセリを散らします。

ごはん調理

調理時間の合わせかたなど詳しくは、
☞27ページをご覧ください。

海鮮雑炊

材料(2人分)

- 冷凍ごはん………200g
- えび…………………6尾
- たこ(ゆでたもの)……70g
- あさり(殻つき)………80g
- 水……………600mL
- しょうゆ……大さじ1
- 酒……………大さじ1
- 塩……………小さじ1/3
- 三つ葉………………適量

作りかた

①えびは洗って殻をむき、縦半分に切り、背わたを取ります。
②たこは削ぎ切りにします。
③あさりは良く洗います。
④三つ葉はざく切りにします。
⑤水にしょうゆ、酒と塩を加えて、良くかき混ぜます。
⑥内釜に冷凍ごはんを入れ、「⑤」の調味液を加えます。更に、えび、たこ、あさりを加えます。
⑦ふたをし、**お米選択／調理**ボタンで「**調理**」の「**ごはん調理**」に合わせ、**コントロールキー**で**15分**に設定し、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
⑧できあがれば、「④」の三つ葉を散らし、かき混ぜて器に盛ります。

ソーセージの雑炊

材料(2人分)

- 冷凍ごはん………200g
- ソーセージ…………80g
- しめじ………………40g
- キャベツ……………50g
- セロリ………………30g
- 水……………600mL
- コンソメ顆粒………大さじ1
- 塩……………小さじ1/3
- こしょう…………少々
- パセリ………………適量

作りかた

①ソーセージは一口大に切ります。
②しめじはいしづきをとり、手で縦にほぐします。
③キャベツは一口大に切ります。
④セロリは筋をとり、小口に切ります。
⑤パセリはみじん切りにします。
⑥水にコンソメ顆粒、塩とこしょうを加えて、良くかき混ぜます。
⑦内釜に冷凍ごはんを入れ、「⑥」の調味液を加えます。更に、ソーセージ、しめじ、キャベツ、セロリを加えます。
⑧ふたをし、**お米選択／調理**ボタンで「**調理**」の「**ごはん調理**」に合わせ、**コントロールキー**で**15分**に設定し、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
⑨できあがれば、「⑤」のパセリを散らして入れ、かき混ぜて器に盛ります。

チーズリゾット

材料(2人分)

- 冷凍ごはん………200g
- りんご……………120g
- チーズ(溶けるもの)………80g
- 水……………300mL
- 白ワイン……150mL
- オリーブ油…小さじ1
- 塩……………小さじ1/3
- こしょう…………少々
- バジル(乾燥)…………適量

作りかた

①りんごは一口大に切ります。
②水に白ワイン、オリーブ油、塩とこしょうを加えて良くかき混ぜます。
③内釜に冷凍ごはんを入れ、「②」の調味液を加えます。更に、りんご、チーズ、バジルを加えます。
④ふたをし、**お米選択／調理**ボタンで「**調理**」の「**ごはん調理**」に合わせ、**コントロールキー**で**15分**に設定し、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
⑤できあがれば、かき混ぜて器に盛ります。

調理温度と調理時間の合わせかたなど詳しくは、
☞25～26ページをご覧ください。

バナナプリン

むし板使用
材料の入れかたは、
25ページ 例A を参照

材料（4個分）

バナナ	1本	シナモンパウダー	適量
卵	2個	ブランデー	適量
牛乳	250mL	黒蜜	適量
砂糖	30g		

作りかた

①バナナは4つに切り、フライパンで焦げ目をつけ、ブランデーで香りをつけ、シナモンをふりかけておきます。
②牛乳に砂糖を入れて溶かし、割りほぐした卵と混ぜます。ふきんでこしておきます。
③器に「①」のバナナを入れ、「②」の卵液を加えて、ラップします。
④内釜に水500mLを入れ、むし板を入れて「③」をのせてふたをします。
⑤ お米選択／調理 ボタンで「調理」の「マルチ調理」に合わせ、 コントロールキー で100℃／15分に設定し、 炊飯／スタート ボタンを押します。
⑥出来上がれば、取り出し冷まします。黒蜜をかけていただきます。

蒸しパン

むし板使用
材料の入れかたは、
25ページ 例A を参照

材料（4個分）

強力粉	200g	水	120mL
黒砂糖（粉）	20g	黒ごま	5g
塩	3g	松の実	10g
ドライイースト	3g		

作りかた

①ボールに強力粉、黒砂糖、塩、ドライイースト、水を入れます。ボールの中で良くこねます。ほぼまとまってきたら、まな板に取り出し、約10分ほどたたきながら、生地を作ります。途中で黒ごま、小さく切った松の実を加えて良く練ります。
②生地がなめらかになったら内釜に入れ、 お米選択／調理 ボタンで「調理」の「マルチ調理」に合わせ、 コントロールキー で37℃／40分に設定し、 炊飯／スタート ボタンを押します。
③1次発酵が終わればガス抜きし、4つに切り器に入れます。むし板を内釜に入れて、生地のはいった器をのせます。ふたをし、 お米選択／調理 ボタンで「調理」の「マルチ調理」に合わせ、 コントロールキー で40℃／50分に設定し、 炊飯／スタート ボタンを押します。2次発酵が終われば取り出します。
④内釜に水500mL入れ、むし板を入れ、③をのせてふたをします。
⑤ お米選択／調理 ボタンで「調理」の「マルチ調理」に合わせ、 コントロールキー で100℃／30分に設定し、 炊飯／スタート ボタンを押します。
⑥出来上がれば、取り出し冷まします。

簡単ソーセージ

むし板使用
材料の入れかたは、
25ページ 例A を参照

材料（4人分）

豚肉（挽肉）	500g	塩	大さじ½
玉ねぎ	50g	こしょう	適量
にんにく	1片	コリアンダー、シナモン、	
卵白（M）	1個分	パプリカ	適量

作りかた

①ボールに豚肉、すりおろした玉ねぎ、にんにく、卵白、塩、こしょう、コリアンダー、シナモン、パプリカを加えてしっかり混ぜ、まきすの数に合わせて分けます。
②内釜に入る大きさのまきすに「①」をのせて、円筒状にまとめたら、両端、中央の3箇所をたこ糸で縛ります。
③内釜に水500mL入れ、むし板を入れて、「②」をのせてふたをします。
④ お米選択／調理 ボタンで「調理」の「マルチ調理」に合わせ、 コントロールキー で 100℃／30分に設定し、 炊飯／スタート ボタンを押します。
⑤出来上がれば、取り出し冷まします。

甘　酒

材料（4人分）

材料の入れかたは、25ページ 例B を参照

米　……………………カップ½
米こうじ………………100g
しょうが…………………適量

作りかた

①米は良く洗います。
②米を内釜に入れ、**おかゆ**の水位目盛「**0.5**」まで水を加えます。
③ふたをし、**お米選択／調理** ボタンで「**白米**」に合わせ、**メニュー** ボタンを押し、「**おかゆ**」に合わせます。**炊飯／スタート** ボタンを押して、炊飯を始めます。
④炊き上がれば、ほぐして内釜に入る大きさの器に移し冷まします。
⑤40℃程度に冷めれば、米こうじを加えて、良く混ぜます。
⑥内釜に水500mLを入れ、「⑤」をおき、ふたをします。
⑦ **お米選択／調理** ボタンで「**調理**」の「**マルチ調理**」に合わせ、**コントロールキー** で**60℃／10時間**に設定し、**炊飯／スタート** ボタンを押します。
⑧できあがれば器に入れ、おろしたしょうがを添えます。

豆　腐

材料の入れかたは、25ページ 例B を参照

材料（4人分）

豆乳……………500mL
にがり…………10mL
ねぎ ………………適量
そばの実 …………適量
(お好みで)

だし…………100mL
うすくちしょうゆ
………小さじ1
みりん………小さじ1
塩…………………少々

※豆乳飲料や家庭用豆乳機の豆乳では、きれいに固まりません。

作りかた

①内釜に入る大きさの器に、にがりを入れます。次に豆乳を少し加えて、へらで良くかき混ぜながら徐々に豆乳の全量を加えます。
②内釜に水500mLを入れ、「①」をおき、ふたをします。
③ **お米選択／調理** ボタンで「**調理**」の「**マルチ調理**」に合わせ、**コントロールキー** で**80℃／1時間**に設定し、**炊飯／スタート** ボタンを押します。

④できあがれば、器に盛ります。
⑤だしにうすくちしょうゆ、みりん、塩を加えて味をととのえ、「④」の豆腐に加えます。
⑥お好みで刻んだねぎを散らし、ゆでたそばの実をのせます。

温　泉　卵

材料の入れかたは、25ページ 例C を参照

材料（4人分）

卵……………………4個
くず粉…………小さじ2
三つ葉………………4本

だし…………100mL
うすくちしょうゆ
………小さじ1
みりん………小さじ1
塩…………………少々

作りかた

①内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を加えます。ふたをします。
② **お米選択／調理** ボタンで「**調理**」の「**マルチ調理**」に合わせ、**コントロールキー** で**68℃／40分**に設定し、**炊飯／スタート** ボタンを押します。
③できあがれば、取り出します。
④三つ葉はさっとゆがいて、茎を小さく切ります。
⑤鍋にだしにうすくちしょうゆ、みりん、塩を加えて加熱し、水で溶いたくず粉を加えてとろみをつけます。
⑥器に「③」の卵を割り、「④」の三つ葉、「⑤」を加えます。

ヨーグルト

材料の入れかたは、
25ページ 例B を参照

材料（4～5人分）

ヨーグルト(市販品)	100mL
牛乳	500mL
フルーツ	適量

＊もとになるヨーグルトによって固まる時間を調整してください。

作りかた

①内釜に入る大きさの器にヨーグルトを入れます。
　次に牛乳を少し加えては、へらで良くかき混ぜながら徐々に牛乳の全量を加えます。
②内釜に水500mLを入れます。「①」をおき、ふたをします。
③ **お米選択／調理** ボタンで「**調理**」の「**マルチ調理**」に合わせ、**コントロールキー** で**40℃**／**3時間**に設定し、**炊飯／スタート** ボタンを押します。
④できあがれば、取り出します。
⑤器にフルーツを盛り、ヨーグルトをかけていただきます。

＊ヨーグルトをカレーやハンバーグなどの料理に使いますと一味違ったできあがりになります。

※市販品のヨーグルトによっては、3時間で固まらないものがあります。その時は、時間を延長してください。
　固まってきたら途中で **切／とりけし** ボタンを押して、とりだしてください。
※できあがったヨーグルトを「種」にして、更にヨーグルトを作ることはおやめください。

砂肝の煮物

材料の入れかたは、
25ページ 例B を参照

材料（3人分）

砂肝	300g
しょうが	20g
だし	200mL
しょうゆ	大さじ3
砂糖	大さじ2
塩	小さじ½
酒	大さじ1

作りかた

①砂肝は洗ってから、熱湯に入れてさっとゆでます。
②しょうがは、うす切りにします。
③だしにしょうゆ、砂糖、塩、酒を加えて混ぜておきます。
④内釜に入る器を準備し、「①」、「②」と「③」を入れます。
⑤内釜に水を500mL入れ、「④」をおき、ふたをします。
⑥ **お米選択／調理** ボタンで「**調理**」の「**マルチ調理**」に合わせ、**コントロールキー** で**75℃**／**4時間**に設定し、**炊飯／スタート** ボタンを押します。
⑦できあがれば器をとりだし、冷ましておきます。

豚バラ肉の和風煮

材料（3人分）

豚バラ肉	300g
しょうが	20g
だし	200mL
しょうゆ	大さじ3
砂糖	大さじ2
塩	小さじ½
酒	大さじ1

作りかた

①豚バラ肉は洗ってから、熱湯に入れてさっとゆでます。
②しょうがはうす切りにします。
③だしにしょうゆ、砂糖、塩、酒を加えて混ぜておきます。
④内釜に入る器を準備し、「①」、「②」と「③」を入れます。
⑤内釜に水を500mL入れ、「④」をおき、ふたをします。
　お米選択／調理 ボタンで「**調理**」の「**マルチ調理**」に合わせ、**コントロールキー** で**75℃**／**4時間**に設定し、**炊飯／スタート** ボタンを押します。
⑥できあがれば器をとりだし、冷ましておきます。

鯖の味噌煮

材料の入れかたは、
25ページ 例B を参照

材料（4人分）

材料	分量
鯖	1尾(約500g)
だし	200mL
合わせ味噌	100g
しょうゆ	小さじ1
みりん	大さじ1
しょうが	20g
針しょうが	適量

作りかた

①鯖は筒切りにします。
②湯をわかし、「①」を入れてさっと取り出し、洗って血合いの部分をとっておきます。
③合わせ味噌にしょうゆ、みりんを加え、更にだしを少しずつ加えて溶いてゆきます。
④しょうがは、うす切りにします。
⑤内釜に入る器を準備し、「②」、「③」と「④」を入れます。
⑥内釜に水を500mL入れ、「⑤」をおき、ふたをします。
お米選択／調理 ボタンで「**調理**」の「**マルチ調理**」に合わせ、**コントロールキー** で**75℃／3時間**に設定し、**炊飯／スタート** ボタンを押します。
⑦できあがれば煮汁を少し煮詰めます。
⑧器に鯖をおき、煮汁をかけ、針しょうがをのせます。

かぼちゃの肉詰め

材料の入れかたは、
25ページ 例B を参照

材料（3人分）

材料	分量
黒皮かぼちゃ(400g程度)	1個
鶏肉(ミンチ)	75g
いんげん豆	1本
にんじん	8g
片栗粉	小さじ½
鶏ガラスープ(顆粒)	小さじ1
塩、こしょう	少々
だし	500mL
しょうゆ	小さじ1
塩	少々
酒	大さじ1
片栗粉	適量

作りかた

①かぼちゃは上部をスライスし、種を取ります。
②いんげん豆、にんじんは小さく切ります。
③鶏肉に「②」と片栗粉、鶏ガラスープ、塩、こしょうを加えて良く混ぜます。それから「①」のかぼちゃに詰めます。
④だしにしょうゆ、塩、酒を加えて混ぜておきます。
⑤内釜に入る器を準備し、「③」と「④」を入れます。
⑥内釜に水を500mL入れ、「⑤」をおき、ふたをします。
⑦ **お米選択／調理** ボタンで「**調理**」の「**マルチ調理**」に合わせ、**コントロールキー** で**90℃／3時間**に設定し、**炊飯／スタート** ボタンを押します。
⑧できあがれば、煮汁の一部に水溶き片栗粉を加えてとろ味を出し、煮あがったかぼちゃにかけます。

はまぐりの煮物

材料の入れかたは、
25ページ 例B を参照

材料（3人分）

材料	分量
はまぐり(むき身)	200g
しょうゆ	100mL
みりん	50mL
砂糖	大さじ3
はまぐりのゆで汁	100mL
木の芽	適量

作りかた

①はまぐりは砂をはかせておきます。
②鍋にはまぐりを入れ、はまぐりがかぶる程度の水を加えて煮ます。はまぐりが開けば火をとめ、ゆで汁、殻、身に分けます。
③しょうゆ、みりん、砂糖、はまぐりのゆで汁を混ぜておきます。
④内釜に入る器を準備し、はまぐりの身と「③」を入れます。
⑤内釜に水を500mL入れ、「④」をおき、ふたをします。
⑥ **お米選択／調理** ボタンで「**調理**」の「**マルチ調理**」に合わせ、**コントロールキー** で**80℃／3時間**に設定し、**炊飯／スタート** ボタンを押します。
⑦できあがれば、器に盛り、木の芽をのせます。

点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検を行なってください。

このような症状はありませんか		処置
●電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。 ●電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。 ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ●炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがする。	▶	**さし込みプラグを抜いて、ご使用を中止してください。故障や事故防止のため、使用しないでお買上げの販売店にご相談ください。**
●さし込みプラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。	▶	ほこりやごみを取り除いてください。

※点検・修理について詳しくは、裏表紙のアフターサービスについてをご覧ください。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお確かめください。
お確かめいただいてもわからないときは、当社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

こんな症状のときは ＼ もう一度お調べください	内ぶたを取り付け、外ぶたを確実に閉めましたか	蒸気ガイドを正しくつけていますか	水かげん、お米の量は正確ですか	メニューやお米選択を正しく選びましたか	内ぶたパッキン、負圧パッキンが劣化、損傷していませんか	内ぶたパッキンや内釜の外側・底面・温度センサーの上に汚れや米つぶなどが、こびりついていませんか	お米を十分に洗いましたか	炊飯中に外ぶたを開いていませんか	炊飯後、ごはんをよくほぐしましたか	調味料を使ったごはんではありませんか	30時間以上保温していませんか	しゃもじを入れたままの保温や冷えたごはんの保温、ごはんのつぎたしをしていませんか	さし込みプラグをコンセントから抜いたり、停電がありませんでしたか	吸・排気口をふさいでいませんか	表示部に U71 が表示されていませんか
参照ページ	2,7,9	6,28	9,30	10,17~18,24	29	5,9,28~29	9,30	11	11,12,14~16,20,30	11	11,20,30	11,20	11	5,6	5,42
炊飯中にふきこぼれる、多量の蒸気がもれる	●	●	●	●	●	●	●								
炊き上がったごはんがかたい、しんが残る、柔らかい	●		●	●	●	●		●	●				●	●	●
炊き上がったごはんが焦げる				●		●	●			●					●
保温中のごはんが黄ばむ、臭う、かたくなる	●	●			●	●	●		●	●	●	●	●		

症状	確認してください	処置
外ぶたが開きにくい	フック部、つゆ受け部、ストッパー部や内ぶたの調圧孔に米つぶなどがつまっていませんか。	米つぶなどを取り除いてください。（☞28～29ページ）
●外ぶたが閉まりにくい（閉まらない）または、「**カチッ**」と音がしない ●内ぶたが取り付けられない	内ぶたは、正しく取り付けていますか。	内ぶたを取り付けていないと、外ぶたは閉まりません。内ぶたを取り付けてください。（☞7,9ページ）
	内ぶたのツメが折れたり、変形していませんか。	使用しないで、お買上げの販売店にご相談ください。（☞7,29ページ）

症　状	確認してください	処　置
●外ぶたが閉まりにくい（閉まらない）または、「**カチッ**」と音がしない ●内ぶたが取り付けられない	フック部、つゆ受け部やストッパー部に米つぶなどが入っていませんか。	米つぶなどを取り除いてください。（☞28ページ）
	「炊飯／スタート」ランプが、赤色の点灯になっていませんか。	**切／とりけし** ボタンを押して炊飯を中止し、約4分間待ち **圧力** 表示（点滅表示）が消え、蒸気が出ないことを確認してから、外ぶたを閉めてください。（☞11ページ）
	炊飯後のごはんをほぐしてすぐではありませんか。	圧力式炊飯器のため密閉度を高くしていますので、閉まりにくく感じます。故障ではありません。
外ぶたから「ブーン」と音がなり続ける	炊飯中に外ぶたを開けていませんか。	**切／とりけし** ボタンを押し、ふたを閉め直してからもう一度メニューを確認し､炊飯してください。
操作ボタンを押しても受け付けない	さし込みプラグが、コンセントから外れていませんか。	さし込みプラグをコンセントに差し込んでください。
	内釜は、入っていますか。	内釜が入っていないと、炊飯や保温ができません。内釜を入れてください。
●お米選択がセットできない ●メニューがセットできない	お米選択とメニューが対応していないとセットできません。	24ページの「炊飯コースについて（お米選択／メニュー）」、17～18ページの「**いろいろな炊きかた**」の表を確認して、正しく合わせ直してください。
●予約（タイマー）炊飯がセットできない ●ひたし炊きがセットできない	予約時刻と現在時刻の差が、短くありませんか。	予約時刻を確認してください。（☞22ページ）
	内釜は、入っていますか。	内釜が入っていないと、炊飯や保温ができません。内釜を入れてください。
予約時刻どおりに炊き上がらない	現在時刻は正しくセットされていますか。	現在時刻を正しく合わせてください。（☞8,21ページ） 水温･室温･電圧･水かげん･お米の量によっては、予約時刻どおりに炊き上がらないことがあります。
炊飯時間が長い（短い）	お米選択・メニュー・水かげんは、間違っていませんか。	**切／とりけし** ボタンを押し、もう一度お米選択･メニュー･水かげんを確認し、設定してください。
炊飯終了音が出ない	予約炊飯終了音マーク「♪」が、表示されていませんか。	「♪」マークを消してください。（☞8ページ）
ラジオ、テレビに雑音が入る	炊飯器とラジオ・テレビが、接近していませんか。	距離を離す。（目安として3m以上）
●炊飯器内部から音がする ●蒸気が勢いよく出る	炊飯中の「ブーン」音は、内部にある冷却ファンの音です。故障ではありません。	
	炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。故障ではありません。	
	炊飯中の「プシュー」「ゴボゴボ」音とともに蒸気口から蒸気が勢いよく出ますが、可変圧力による沸とうによるもので故障ではありません。	
	炊飯中や保温中に「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の火力調整によるもので故障ではありません。	
表示部にU71を表示	内釜の外側（特に底の部分）、温度センサーの上に米つぶなどの異物が、こびりついていませんか。	異物を取り除いてから、**切／とりけし** ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。（☞5,28,30ページ）消えない場合は、お買上げの販売店にご相談ください。
表示部にU73を表示	クリーニングの際、水を規定量入れましたか。	**切／とりけし** ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。（☞26ページ）
表示部にU78を表示	吸・排気口をふさぐ所で使っていませんか。	吸・排気口をふさがない、平らな所で使ってください。（☞5～6ページ）**切／とりけし** ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。
表示部にdryを表示	調理の際、水を規定量入れましたか。	**切／とりけし** ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。（☞26,27ページ）
表示部にE○○を表示	故障の表示です。販売店にご相談ください。	
さし込みプラグを抜きさししたとき火花が出る	本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。故障ではありません。	

アフターサービスについて

保証書（別に添付しております）

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **本体の保証期間は、お買上げ日から１年間です。**
  （消耗品は、対象外です。）
- **内なべ内面フッ素樹脂加工の保証期間は、お買上げ日から３年間です。保証期間内の交換は、内なべのみ対象となります。**
  ただし、下記の使いかたをした場合は、保証対象外です。
  - ＊スプーンや食器などかたいものを入れたり、乗せたり、使った場合。
  - ＊内なべのお手入れの際に、金属たわしやナイロンたわしなどを使ったり、台所用中性洗剤以外の洗剤（漂白剤やクレンザー）などを使った場合。
  - ＊内なべの中で酢を使ったり、みそ汁や炊込みごはんなどを保温した場合。
  - ＊内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用した場合。
  - ＊食器洗浄機や食器乾燥器などを使用した場合。
  - ＊お買上げ後の落下や、輸送などで生じたへこみや変形がある場合、及び故意に傷つけた場合。
  - ＊その他、取扱説明書・本体ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。

修理を依頼されるときは

- **保証期間中の修理**
  保証書の記載内容により、お買上げの販売店が修理いたします。くわしくは、保証書をご覧ください。
- **保証期間が過ぎたあとの修理**
  修理により使用できる場合には、お客さまのご要望により有料修理いたします。くわしくは、お買上げの販売店にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間

当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切後、6年保有しています。性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

アフターサービスのお問い合わせ

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店、またはもよりの当社「お客さまご相談窓口」（別紙または右記）にお問い合わせください。

お客さまご相談窓口

■まずはお買上げの販売店へ…

家電商品の修理のご依頼やご相談は、お買上げの販売店へお申し出ください。
転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

家電商品についての全般的なご相談 ＜三洋電機株式会社　お客さまセンター＞

受付時間：（365日）　9：00～18：30

総合相談窓口	050-3116-3434

※上記番号をご利用できない場合は**大阪**（06）-6994-9570へおかけください。

※郵便またはＦＡＸでご相談される場合
三洋電機株式会社　お客さまセンター
〒570-8677　大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX：大阪（06）6994-9510

家電商品の修理サービスについてのご相談 ＜三洋電機サービス株式会社＞

受付時間：月曜日　～　金曜日　9:00～18:30
（7月～8月）　8:45～19:30
土曜・日曜・祝日・当社休日　9:00～17:30

修理相談窓口

	地区		電話番号
東京コールセンター（050-がご利用できない場合は、東京（03）5302-3401へおかけください）	北海道地区		050-3116-2333
	東北地区		050-3116-2444
	関東・甲信越地区		050-3116-2222
大阪コールセンター（050-がご利用できない場合は、大阪（06）4250-8400へおかけください）	近畿地区		050-3116-2555
	中部・北陸地区	北陸	050-3116-2555
		中部	050-3116-2666 沼津地区は、050-3116-2222
	中国・四国地区	中国	050-3116-2777
		四国	050-3116-2555
	九州地区		050-3116-2888
沖縄地区			098-944-5018

（※）沖縄地区の受付時間：月曜日～土曜日　9：00～17：30
（日曜、祝日及び当社休日を除く）

持込み修理および部品についてのご相談 ＜三洋電機サービス株式会社＞

受付時間：月曜日 ～ 土曜日　9：00～17：30
（日曜、祝日、当社休日を除く）

家電商品の持込み修理および部品のご相談については、各地区拠点（サービスセンター、サービスステーション）で承っております。
最寄の拠点は別紙一覧もしくは弊社ホームページでご確認ください。

☆上記のお客さまご相談窓口の名称、電話番号は変更することがありますのでご了承ください。

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き第三者への開示は行いません。なお、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。

＜利用目的＞
お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。
なお、この目的のために三洋電機（株）および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

＜業務委託の場合＞
上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取扱いについての詳細はホームページ http://jp.sanyo.com をご覧ください。

══お客さまメモ══
お買上げの際に記入しておいてください。お問い合わせなどのときに便利です。

品　　番	ECJ－XW
お買上げ年月日	年　　月　　日
お買上げ販売店名	電　話（　　　）　－

三洋電機株式会社

三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社
家電事業部
〒680－8634　鳥取県鳥取市南吉方3丁目201番地

1RD6P10161300 (1007)